

Emännille kiitos!
Tapaustutkimus rippikoululeirin ruokailujen merkityksistä ja
kestävyydestä

Helsingin yliopisto
Kotitalousopettajan koulutus
Pro gradu -tutkielma
Kotitaloustiede
Toukokuu 2020
Krista Lahtinen

Ohjaaja: Mari Niva



Tiedekunta - Fakultet - Faculty Kasvatustieteellinen tiedekunta		
Tekijä - Författare - Author Krista Lahtinen		
Työn nimi - Arbetets titel Emännille kiitos! Tapaustutkimus rippikoululeirin ruokailujen merkityksistä ja kestävyyydestä		
Title Thanks to the cook! A case study on the meanings and sustainability of meals at a confirmation camp		
Oppiaine - Läroämne - Subject Kotitaloustiede		
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Pro gradu -tutkielma / Mari Niva	Aika - Datum - Month and year Toukokuu 2020	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 77 s + 3 liite s.
Tiivistelmä - Referat - Abstract <p><i>Tavoitteet.</i> Suomessa suositussa rippikoulussa nuorilla on mahdollisuus pohtia oman elämän arvoja ja heitä pyritään varustamaan eettiseen pohdintaan mm. kestävyyskasvatusta ruokaan liittyvät teemat tarjoavat helposti lähestyttävän tavan pohtia omien valintojen vaikutusta itseen ja toisiin. Syöminen on monimutkainen ilmiö, johon liittyy monenlaisia yksilöön ja yhteiskuntaan vaikuttavia jännitteitä. Tämän tutkimuksen tavoitteena on kuvata ja analysoida rippileirin ruokailuja eri toimijoiden näkökulmasta. Tarkoituksena on selvittää ruoan roolia rippileirillä sekä tarkastella kestävyyskasvatuksen näkymistä ja sen edistämistä leirin ruokailuissa.</p> <p><i>Menetelmät.</i> Tutkimus toteutettiin etnografisena tapaustutkimuksena. Tutkimuksen aineisto koostui vantaalaisen seurakunnan rippileirillä toteutetuista leiriläisten, isosten, ohjaajien ja leirikeskuksen keittäjien teemahaastatteluista sekä tutkijan muistiinpanoista koostuvasta kenttäpäiväkirjasta. Ryhmä- ja yksilöhaastatteluina toteutettuihin haastatteluihin osallistui 20 henkilöä. Litteroitu aineisto analysoitiin soveltaen aineistolähtöistä sisällönanalyysia.</p> <p><i>Tulokset ja johtopäätökset.</i> Ruoka sai rippileirillä monenlaisia merkityksiä, joista tärkeimpinä näyttäytyivät ravinnon saaminen ja ruokailun kokeminen sosiaalisena hetkenä. Ruokailut olivat myös informaation jakamisen hetkiä ja rytmittivät leiripäiviä, ja ruoan nähtiin vaikuttavan leirin ilmapiiriin. Nuoret napostelivat jatkuvasti omia herkkuihin leirin yhteisten ruokailujen välissä. Eri toimijoilla oli erilainen käsitys kestävyyskasvatuksen näkymisestä rippileirin ruokailuissa, mutta yleisesti sen koettiin näkyvän liian vähän. Kestävyyskasvatuksen edistämiseksi ehdotettiin mm. kasvisruoan lisäämistä ja kierrätysmahdollisuuksien parantamista. Kehitysehdotusten toteuttamiselle haasteina koettiin erityisesti resurssien ja yhteistyön puute sekä nuorten ruokatottumukset.</p>		
Avainsanat - Nyckelord Rippikoulu, ruoka, kestävyyskasvatus, etnografia		
Keywords Confirmation camp, food, sustainability education, ethnography		
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsingin yliopiston kirjasto – Helda / E-thesis (opinnäytteet)		
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information		



Tiedekunta - Fakultet - Faculty Faculty of Educational Sciences		
Tekijä - Författare - Author Krista Lahtinen		
Työn nimi - Arbetets titel Emännille kiitos! Tapaustutkimus rippikoululeirin ruokailujen merkityksestä ja kestävydestä		
Title Thanks to the cook! A case study on the meaning and sustainability of food at a confirmation camp		
Oppiaine - Läroämne - Subject Home economics		
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Master's Thesis / Mari Niva	Aika - Datum - Month and year May 2020	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 77 pp. + 3 appendices
<p>Tiivistelmä - Referat - Abstract</p> <p>Goals. In Finland the popular confirmation school provides young people an opportunity to reflect on their values. One of the goals of confirmation work is to equip the young to ethical reflection on themes like sustainability. As a part of sustainability education food-related themes provide an easily approachable way to reflect on the impact of one's choices on one-self and others. Eating is a complex phenomenon related to many conflicts both at the individual and societal level. The goal of this study is to describe and analyze meals at a confirmation camp from the perspectives of different actors. The purpose is to examine the role of food at a confirmation camp and to look at the practices that are regarded as indicating sustainability at meals. This study also analyzes how sustainability can be improved at confirmation camps.</p> <p>Methods. This study was conducted as an ethnographic case study. The data was collected at a Vantaa parish confirmation camp and consisted of focused interviews of confirmands, young confirmed volunteers, parish workers and food service staff as well as a field diary kept by the researcher. The interviews were carried out individually or in groups with 20 people participating. After being transcribed the data was analyzed using data-driven content analysis.</p> <p>Results and conclusions. Food had a wide range of meanings at the confirmation camp of which the most important seemed to be receiving nutrition and experiencing eating as a social event. The meal times were also moments to share information, they gave a structure to the days and food was seen to affect the atmosphere at camp. Between the shared meals, the young people were constantly snacking sweets and other snacks they had brought to camp. Different actors had different perceptions of the visibility of sustainability in confirmation camp meals, but in general it was thought not be visible enough. Among other things increasing the share of vegetarian food and improving recycling opportunities were suggested to promote sustainability. The lack of resources and co-operation and the eating habits of young people were seen as challenges for carrying out the developmental suggestions concerning sustainability.</p>		
Avainsanat - Nyckelord Rippikoulu, ruoka, kestävyyskasvatus, etnografia		
Keywords Confirmation camp, food, sustainability education, ethnography		
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsinki University Library – Helda / E-thesis (theses)		
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information		

Sisällys

1	JOHDANTO	2
2	RUOAN MONET MERKITYKSET	5
2.1	Ateriat modernissa yhteiskunnassa	5
2.1.1	Syömisen järjestelmä	5
2.1.2	Perinteinen ateria ja välipalaistuminen.....	6
2.1.3	Sukupuolittunut syöminen	8
2.1.4	Ruokailun rytmi	9
2.2	Syömisen ulottuvuudet	10
2.3	Ruoka ja uskonto	13
3	KESTÄVYYS RIPPIKOULUN RUOKAILUISSA	14
3.1	Suomalainen rippikoulu oppimisympäristönä	14
3.2	Ruokailut leiriolosuhteissa	17
3.3	Kestävyys- ja ruokakasvatus rippileirillä	18
3.3.1	Ruokakasvatus ja ruokataju osana kestävyyskasvatusta	18
3.3.2	Kestävyyden edistäminen ruokailuissa ja siihen liittyviä haasteita.....	21
3.3.3	Ruoka- ja kestävyyskasvatuksen mahdollisuuksia rippileirillä	22
4	TUTKIMUSTEHTÄVÄ JA TUTKIMUSKYSYMYKSET	26
5	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	27
5.1	Tapaustutkimus	27
5.2	Etnografinen tutkimus	28
5.3	Teemahaastattelu haastattelun muotona	30
5.4	Aineiston keräämisen vaiheet ja leirin esittely	32
5.5	Tutkijan rooli rippileirillä	34
5.6	Aineiston analyysi	35
6	TUTKIMUSTULOKSET	40
6.1	Ruoan rooli rippileirillä	40
6.1.1	Tyypillisen lämpimän aterian eteneminen	40
6.1.2	Tärkeitä asioita rippileirin ruokailussa	42
6.1.3	Ruokailun saamat merkitykset rippileirillä	49
6.2	Kestävyyskasvatus rippileirin ruokailuissa	56
6.2.1	Kestävyyden näkyminen rippileirillä	56
6.2.2	Ideoita kestävyyskehittämiseksi	58
6.2.3	Ruokailujen kestävyyskehittämiseen liittyviä haasteita.....	61

6.3 Tulosten yhteenveto	63
7 LUOTETTAVUUS	65
8 POHDINTAA.....	68
LÄHTEET	73
LIITTEET	78
TAULUKOT	
Taulukko 1. Haastattelujen kuvaus.....	33
Taulukko 2. Esimerkki aineiston redusoinnista.....	37
Taulukko 3. Esimerkki aineiston ryhmittelystä teemoiksi.....	38
Taulukko 4. Ruokailun tärkeiden asioiden kvantifiointi teemoittain ja toimijoittain.....	43
KUVAT	
Kuva 1. Ruokatajun kolmikehämalli (Janhonen ym., 2018).....	20
Kuva 2. Ruokalaulun sanat kirjoitettuna isolle kartongille.....	41
Kuva 3. Astianpalautuskärry ruokailun loppupuolella	42
Kuva 4. Rippileirin päiväohjelma	50
Kuva 5. Pöytien pyyhkimisessä oli kiire.....	52
Kuva 6. Rippileiriläisten omia juomia jääkaapissa leirin lopussa.....	55
Kuva 7. Leirillä tarjottiin useita nakkararuokia	58
Kuva 8. Leirinuotiolla oli käytössä kertakäyttöastiat	60

1 Johdanto

”On ihan sama, jos riparin opetus on huonoa, ei nuoret välitä. Mutta jos ruoka on huonoa, syntyy kapina parissa päivässä”. Näin totesi rippikoulutyötä tekevä tuttavani keskustellessamme pro graduni aiheesta. Tämän tutkimukseni tarkoituksena on perehtyä tähän, rippikoulututkimuksessa vähälle huomiolle jääneeseen teemaan, ruokaan. Rippikoulutyötä ohjaavassa rippikoulusuunnitelmassa (RKS, 2017) ruoka mainitaan osana kestävä elämäntavan ihannetta, mutta muutoin ruoan merkityksestä rippileirillä ei puhuta. Leireistä jää helposti mielikuva, että siellä syödään koko ajan, ja oman kokemukseni perusteella tyypillistä onkin, että leirivuorokauteen mahtuu useita yhteisiä ruokatapahtumia. Hyvä ruoka jättää positiivisia muistoja, eikä tämän tarvitse tarkoittaa pelkästään ruoan makua, vaan voi sisältää myös siihen liitetyn sosiaalisuuden ja tunnelman (von Essen & Mårtensson, 2017). Ravinto on myös perusedellytys oppimiselle (Sarlio-Lähteenkorva & Manninen, 2010, s. 172), ja ruoka voi saada monia muitakin merkityksiä rippikoulun intensiivijaksolla, rippileirillä.

Suomalainen rippikoulu on maailman suosituin, eikä missään muualla siihen osallistuyhtä suuri osuus ikäluokasta (Davie, 2005, s. 90). Vaikka Suomi on maallistunut ja evankelis-luterilaiseen kirkkoon kuuluvien kansalaisten määrä vähentynyt merkittävästi tällä vuosituhanella (Suomen evankelis-luterilainen kirkko, 2018), suurin osa nuorista käy edelleen rippikoulun (RKS, 2017, s. 7). Vielä 1970-luvulla 95% nuorista kävi rippikoulun (Niemelä, 2002b, s. 106), kun vuonna 2018 rippikoulun kävi enää 77,3% 15-vuotiaiden ikäluokasta, eli 91% evankelisluterilaiseen kirkkoon kuuluvista 15-vuotiaista (Kirkkohallitus, 2019). Kirkko on Suomessa merkittävä osa kansallista identiteettiä, ja se nähdään laajasti kansallisena perusinstituutiona (Davie, 2005, s. 90). Rippikouluun osallistuminen on Suomessa perinne ja osa kansankirkon kasvatusta (Niemelä, 2002b, s. 106). Rippikoululla onkin kirkkohallituksen asiantuntijan Jari Pulkkinen mukaan merkittävä asema osana suomalaista nuorisokulttuuria (Kirkkohallitus, 2019).

Rippikoululle on myös kehittynyt uskonnottomien vastine, Prometheus-leiri, joita on järjestetty 1980-luvun lopusta alkaen. Ne ovat katsomuksellisesti sitoutumattomia aikuistumisleirejä, jotka on tarkoitettu kahdeksannen luokan käyneille nuorille. Prometheus-leirejä suunniteltaessa tarkoituksena oli nimenomaan luoda aikuistumiskoulutusta kirkkoon kuulumattomille nuorille, mikä kertoo ajatuksesta, että rippikoulu on jonkinlainen siirtymäriitti aikuisuuteen. Yhteiskunnan näkökulmasta rippikoulu ei kuitenkaan ole ollut virallinen askel aikuisuuteen enää pitkään aikaan. Pidentyneen nuoruusiän myötä nykynu-

rilla rippikouluun mentäessä lapsuus on kuitenkin jo takana, mutta toisaalta aikuistumisenkaan ei vielä ole ajankohtaista. Perheissä kuitenkin kaivataan edelleen nuoruusikään sijoittuvaa rituaalia, minkä rippikoulututkimusta tehnyt Kati Niemelä näkee syynä rippikoulun ja Prometheus-leirin suosion jatkumiseen. (Niemelä, 2002b, ss. 106, 112.)

Suuren suosionsa vuoksi on seurakuntien ja järjestöjen tekemällä rippikoulutyöllä koulujen ohella ainutlaatuinen mahdollisuus tavoittaa valtaosa nuorista ja vaikuttaa heidän elämäänsä (ks. Schweitzer, Ilg & Simojoki, 2010, s. 17) edistään tärkeinä pitämiään arvoja, esimerkiksi kestävästä kehitystä. Yksi evankelis-luterilaisen kirkon rippikoulusuunnitelmassa (RKS, 2017) asetetuista rippikoulun tavoitteista onkin edistää juuri kestävästä elämäntapaa muun muassa kohtuullisuuden, taloudellisuuden ja ekologisuuden näkökulmista. Rippileirin ruokailutilanteet luovat erinomaisen tilaisuuden käsitellä ja edistää kestävien valintojen tekemistä nuorten elämässä, sillä kestävästä elämäntavan ihanteen tulisi näkyä rippikoulun arjen käytännöissä ekologisina vaihtoehtoina, kuten kasvisruokapäivänä. (RKS, 2017, ss. 42–43). Ruokapalveluhenkilöstöllä ja leirin ohjaajilla on siis ainakin mahdollisuus edistää rippikoululaisten kestävästä elämäntapaa, mutta sitä, käytetäänkö tätä mahdollisuutta, ei ole tutkittu.

Rippikoulujen suosio tekee niistä kotitaloustieteen kannalta kiinnostavan mahdollisuuden tukea koulussa kotitaloustunneilla tapahtuvaa kestävästä ja hyvinvointia edistävään elämäntapaan tähtäävää kasvatusta (ks. OPS, 2014, ss. 437–438). Vaikka rippileiri kestääkin yleensä vain noin viikon, siellä syödään useita kertoja päivässä. Ruokailut tapahtuvat keittäjien ja ohjaajien läsnä ollessa, joten tarjolla on toistuva mahdollisuus kestävyys- ja ruokakasvatukseen.

Tutkimukseni lähestyy ruokaa rippileirillä sen saamien merkitysten kautta etnografisen tapaustutkimuksen keinoin. Rippileirin arkeen osallistumalla tavoitteenani on selvittää, millaisissa rooleissa ruokailut rippileirillä ovat, ja mikä niissä on osallistujille tärkeää. Tutkimukseni toinen rippileirin ruokaan liittyvä teema nousee kirkkohallituksen rippikoulusuunnitelman tavoitteesta kestävästä elämäntavan näkymiselle leirijaksolla. Ruokan kestävyys edistäminen laitosruokailuissa ei ole yksinkertaista, eikä kestävyys ole ruokailun ainoa tavoite (ks. Risku-Norja, Kurppa, Silvennoinen, Nuoranne & Skinnari, 2010), ja pyrin ymmärtämään rippileirin ruokailuja useasta eri näkökulmasta. Kahdessa seuraavassa luvussa esittelen ruokan merkityksiin ja kestävyysliittävää tutkimusta, sekä kerron tarkemmin, millaisena oppimisympäristönä rippileiri näyttäytyy ruokaan ja kestävyysliittyvillä teemoilla. Luvussa neljä esittelen tarkemmin tutkimukseni tavoitteet ja

tutkimuskysymykset. Tämän jälkeen kerron tutkimukseni toteutuksesta metodien, aineiston keräämisen ja analyysin kautta sekä pohdin, millaista oli tulla rippileirille tutkijana. Kuudennessa luvussa tarkastelen rippileirin ruokailun etenemistä, ruokailussa tärkeiksi koettuja asioita sekä ruoan rippileirillä saamia merkityksiä. Lisäksi tarkastelen rippileirin ruokailujen kestävyys toteutumista sekä siihen liittyviä haasteita ja mahdollisuuksia. Seitsemännessä luvussa pohdin analyysini luotettavuutta ja viimeisessä luvussa pohdin analyysin ja aiemman tutkimuksen pohjalta ruokailun saamia merkityksiä ja kestävyyttä rippileirillä esittäen myös jatkotutkimusaiheita.

2 Ruoan monet merkitykset

Ruoka on monimutkainen kokonaisuus. Jokainen ihminen syö, useimmat monta kertaa päivässä sitä juurikaan ajattelematta. Ruoka on kuitenkin yhteydessä moneen elämän osa-alueeseen ja siihen käytetään usein merkittävä osa kotitalouden tuloista. (Warde, 1997, s. 180.) Ruokaan liittyvien valintojen kirjo ja mahdollisuudet ovat modernissa yhteiskunnassa valtavat (Jallinoja, Mäkelä & Niva, 2018, ss. 1501–1502). Tässä luvussa tarkastelen ruokaa ja syömistä niin yhteiskunnan kuin yksilönkin näkökulmasta.

2.1 Ateriat modernissa yhteiskunnassa

Syöminen on tilanne, jossa ihminen kuluttaa ravintoa. Sillä on biologinen perusta, mutta potentiaalisen ravinnon määrittää syötäväksi – tai siihen kelpaamattomaksi – kulttuuri. Ateria on osa muodonmuutosta luonnosta kulttuuriksi. Se nähdään selkeästi sosiaalisena ilmiönä. Aterian syöminen on pääosin sosiaalista jakamista sekä ruoan että merkitysten suhteen. Toisaalta voidaan tarkastella myös aterian ”kunnollisuutta”, eli aterian materiaalisia ja teknisiä ominaisuuksia. (Mäkelä, 1991, ss. 87–88.)

2.1.1 Syömisjärjestelmä

Ruoan ja erityisesti aterioiden tutkimuksessa on pitkään ollut vallalla Mary Douglasin tapa jäsentää aterioita (Mäkelä, 2001, s. 127). Hän yhdisti ateriat laajempaan sosiaaliseen systeemiin, jossa ateria on yksi järjestelmä, joka yhdistyy toisiin sosiaalisiin järjestelmiin (Douglas, 1999). Douglas ja Nicod luokittelivat aterioita niiden monimukaisuuden, juhlallisuuden, runsauden, rakenteen ja aistittavien ominaisuuksien mukaan. (Douglas & Nicod, 1974, s. 745). Charles ja Kerr (1988) laajensivat Douglasin ja Nicodin mallia sisällyttäen siihen sukupuolen ja ruoan valmistamisen elementit, sillä ruoan valmistus on perinteisesti ollut todella sukupuolittunutta naisten valmistaessa perheen ateriat (Charles & Kerr, 1988).

Douglas määrittelee ateriat ja juomat ruoan vastakkaisiksi kategorioiksi. Syöminen ennen ruokailua on paheksuttavaa, mikäli se haittaa tulevaa ateriaa, mutta syöminen ennen juomia on sosiaalisesti hyväksyttävää. Tämä kertoo siitä, että ateriat ovat ruokailun hierarkiassa korkeammalla. Douglasin mukaan ateria on sekoitus kiinteitä ja nestemäisiä ainesosia, eikä ateria ole ateria ilman mieto-hapan-makea -elementtiä. Hän näkee aterian sisältävän myös jotain kylmää ja kuumaa, mietoa ja mausteista sekä eri olomuodoissa olevia elintarvikkeita. (Douglas, 1999, ss. 236–237.)

Ateria määritelläänkin usein sen sisältämien komponenttien avulla tarkastelemalla elintarvikkeiden ja valmistustapojen valintaa ja yhdistämistä. Aterian syöminen ei kuitenkaan rajaudu tiettyjen tai tietyllä tapaa valmistettujen elintarvikkeiden syömiseen. Sillä, kenen kanssa syödään, on myös olennainen merkitys, vaikkei yhdessä syöminen olekaan aterian edellytys. (Mäkelä, 1991, s. 90.) Ateria on usein sosiaalinen tilanne. Tämä korostuu erityisesti, kun sen vastakohtana pidetään välipaloja, jotka ovat luonteeltaan spontaaneja ja epäsäännöllisiä. (Douglas & Nicod, 1974.)

Mäkelä ja muut (1999) lähestyvät aterian rakentumista kolmen oleellisen ulottuvuuden kautta. Syömisrytmi (*the eating pattern*) kertoo kylmien ja lämpimien ruokien vaihtelusta sekä syömistapahtumien lukumäärän ja ajan. Aterian rakenne (*the meal format*) keskittyy aterian eri osien järjestykseen ja pääruoan koostumukseen keskuksen ja lisäkeiden kautta. Myös erilaisten ateriatyyppien vaihtelua avataan pohtimalla niiden vaihtelua yksinkertaisista kylmistä välipaloista monimutkaisiin ja työstettyihin monen ruokalajin aterioihin. (Mäkelä ym., 1999, ss. 75–76.) Aterian rakenne heijastaa kyseistä kulttuuria ja aikaa (Mäkelä, 2000a, s. 13). Kolmas ulottuvuus, syömisestä sosiaalinen organisaatio (*the social organization of eating*) kuvaa sitä, kenen kanssa ja missä ruoka syödään, sekä kuka ruoan on valmistanut (Mäkelä, ym. 1999, ss. 75–76). Syömisjärjestelmän kaikissa ulottuvuuksissa ruokatapahtuma voi olla enemmän tai vähemmän monimutkainen. Järjestelmä auttaa hahmottamaan erityisesti syömisestä kokonaisuutta, jossa eri ulottuvuudet toimivat yhdessä ja ovat toisistaan riippuvaisia. (Holm, Kjærnes & Niva, 2019, s. 5.)

2.1.2 Perinteinen ateria ja välipalaistuminen

Syöminen jaetaan usein aterioihin ja naposteluun (Mäkelä, 1991, s. 87). Kun ruokaa syödään osana sosiaalisesti strukturoitua tapahtumaa, puhutaan ateristiasta. Ateriat jaksoittuvat päivän ajalle ja jokaisella niistä on omat ominaispiirteensä. (Marshall & Pettinger, 2009, ss. 640–641.) Kunnon (*proper*) aterian määrittely keskittyy raaka-aineisiin ja ruoanvalmistustapoihin. Oikea (*real*) ateria puolestaan edellyttää ruoan sosiaalista jakamista. (Mäkelä, 1991, s. 92.) Yhdessä syöminen ei ole vain ruoan, vaan myös ruokaan liittyvien asioiden jakamista (Mäkelä, 2000a, s. 11).

Pohjoismaisissa ruokakulttuureissa kunnon ateriksi määritellään ateria, joka sisältää lihaa, kalaa tai kasviksia, perunaa, riisiä tai pastaa sekä vihanneksia. Viikonloppuisin kunnon aterian syöminen on työpäiviä todennäköisempää. (Mäkelä, 2001.) Suomalaiset

pääkaupunkiseudulla asuvat perheelliset naiset puolestaan määrittivät kunnon aterialle kolme ominaisuutta: ruoan tulee olla lämmintä, sisältää salaattia ja ateria tulee syödä muiden seurassa (Mäkelä, 1996).

Nykyään on vallalla suunta kohti yhtä lämmintä ateriaa, töissä syötävää lounasta. (Mäkelä, 2000a, s. 10). Kuitenkin jo kulttuurisesti samankaltaisissa pohjoismaissa lämpimän aterian merkitys on erilainen, etenkin keskipäivän pääaterian kohdalla. Pohjoismaiden ateriakulttuurien erot esimerkiksi lounaan osalta ovat säilyneet, ja Suomessa ja Ruotsissa lounas on edelleen tyypillisesti lämmin ateria, kun taas Norjassa ja Tanskassa syödään yleensä voileipiä. Myös pohjoismaiden kansallisille ruokakulttuureille tyypilliset ruoat, kuten hernekeitto tai maksalaatikko pitävät pintaansa globalisaation keskellä. Toisaalta esimerkiksi Suomessa perinteinen suuri maidonkulutus on laskenut merkittävästi ja hedelmien ja vihannesten käyttö on lisääntynyt pohjoismaissa vuosien 1997 ja 2012 välillä. (Holm ym., 2019, s. 7; Mäkelä ym., 1999, ss. 76–78.)

Elämme modernia aikaa, jolle on tyypillistä syömistä säätelevien normien vapautuminen (Jallinoja ym., 2018, s. 1502). Pelätään, että säännölliset yhteiset ateriat kotona ovat katoamassa, kun niitä on alkanut korvata napostelu ja pikaruoka. Tähän syinä on esitetty mm. globalisaatioita, kaupallistumista ja naisten yhteiskunnallisen aseman muutosta. (Holm ym., 2019, s. 3.) Wouters (2004) toteaa, että pöytätavat eivät enää ole yhtä tarkkoja kuin ennen, mikä mahdollistaa yksilöllistä vaihtelua ja monimuotoisempaa käyttäytymistä laajentaen näin ihmisen toiminnan kulttuurista vaihtelua. Television katseleminen ruokailun yhteydessä yleistyi pohjoismaissa vuosina 1997–2012, ja jo vuonna 2012 joka seitsemännellä aterialla oli käytössä tietokone, kännykkä tai tabletti (Holm ym., 2019).

Aterialle vastakkaisena ruokatapahtumana on toisinaan pidetty välipalaa. (Douglas & Nicod, 1974, s. 744). Aterioiden syöminen on vähentynyt napostelun yleistyessä. Napostelu vähentää ruoanvalmistukseen kotona käytettävää aikaa, sillä yleisesti voidaan olettaa, että se, joka välipalan syö, myös kerää sen kaapista tai hoitaa tarvittavat valmistelut. Napostelun lisääntyminen on heikentänyt (perhe)aterioiden merkitystä useammallakin tapaa. Perheiden arki on rakentunut yhteisten aterioiden ympärille, mutta napostelu mahdollistaa joustavuuden arkiryhtiin. Yhteisten aterioiden harvinaistumisella voikin näin olla vaikutuksia perheen sisäisiin sosiaalisiin suhteisiin. (Warde, 1997, ss. 148–149.)

Sokeripitoisten välipalojen ja juomien nauttiminen välipalaksi koulussa on yleistä nuorten keskuudessa. Suomalaisten nuorten yleisimpiä välipaloja ovat suklaa ja leipä. (Hoppu,

Lehtisalo, Tapanainen & Pietinen, 2010, s. 967.) Yhteisistä aterioista luopumista ja napostelua kuvaamaan on luotu käsite laiduntaminen, millä kuvataan ihmisen käyttäytyvän lehmän tavoin syödessään jatkuvasti ja yksilölliseen tahtiin. Tätä ilmiötä voidaan kutsua myös välipalaistumiseksi. (Mäkelä, 2002, s. 18).

2.1.3 Sukupuolittunut syöminen

Ruoanvalmistus on perinteisesti ollut naisten tehtävä, minkä vuoksi heidän vastuullaan on ollut pitää huolta, että ruokaa riittää, ja perhettä elättävä mies saa syödä tarpeeksi pystyäkseen työhön. Mies on tällöin saanut parhaat osat lihasta, ja naisille ja lapsille on annettu lihaa, jos sitä riitti. Tämä ja muut perinteiset roolit muodostavat pohjan, josta sukupuolten väliset erot ruokaan liittyen syntyvät. (Ueland, 2009, ss. 92–93.)

Syömisestä sukupuolierot näyttäisivät siis liittyvän sosiaalisiin normeihin ja kulttuuriin uskomuksiin. Jotkut ruoat, kuten liha, ovat saaneet maskuliinisen ja toiset, kuten hedelmät ja kasvikset, feminiinisen leiman. Länsimaissa tehdyissä tutkimuksissa on todettu eroja sukupuolten välillä syömisessä, ruokaan liittyvissä asenteissa ja ravintoaineiden saannissa. Baltiassa ja Suomessa tehdyssä tutkimuksessa todettiin miesten syövän useammin lihaa päivittäin ja naisten syövän enemmän hedelmiä ja kasviksia kuin miesten. (Prättälä ym., 2006, ss. 520–524.) Naiset kiinnittävät ylipäänsä enemmän huomiota ruokavalionsa terveellisyyteen kuin miehet (Prättälä ym., 2006, s. 520), mutta on vaikea sanoa, missä määrin tämä johtuu makuun liittyvistä mieltymyksistä ja missä määrin naisille sosiaalisesti hyväksyttävistä valinnoista (Ueland, 2009, s. 96). Esimerkiksi kasvisyönti on länsimaissa yleisempää naisten keskuudessa, mutta syyt valintaan jättää liha pois vaihtelevat. Perinteisesti kunnan ateriaksi luokiteltu lihaa sisältävä päivällinen on miehille mieleinen, kun taas naisten mieltymysten mukainen kevyempi päivällinen ei ole yhtä kunnollinen. (Ueland, 2009, ss. 96–98.)

Ruokatottumukset eroavat myös nuorten keskuudessa. Valtaosa koululaisista syö koululounaan, eikä tyttöjen ja poikien välillä koululounaalle osallistumisessa ole suuria eroja. Kuitenkin pojat syövät selkeästi useammin kaikki aterian osat kuin tytöt. Eroa on kouluterveyskyselyn mukaan myös muissa ruokatottumuksissa. Pojat juovat useammin energiajuomaa, ja tytöistä hieman useampi syö kasviksia ja hedelmiä säännöllisesti. (THL, 2019.) Sama näkyy myös välipalojen syömisessä: tytöt syövät useammin hedelmiä ja mslipatukoita välipalaksi, kun taas pojan nauttivat enemmän virvoitusjuomia (Hoppu ym., 2010, s. 967).

Yhteiskunnassa kasvava terveyshuoli on vaikuttanut kummankin sukupuolen asenteisiin ruokaa kohtaan. Erityisesti on nähtävillä, että miehet ovat alkaneet kiinnittää enemmän huomiota ruokavalintojensa terveellisyyteen. Myös perinteisesti feminiinisinä pidetyt ruoat ovat saavuttamassa arvostetumman aseman ja näin ollen näyttäytyvät hyväksyttävämpinä valintoina täydeksi ateriaksi sekä naisille että miehille. (Ueland, 2009, s. 99.) Prättälä ym. (2006) huomauttavat, että jos halutaan pienentää sukupuolten välistä eroa ruokavalioissa, tulisi panostaa siihen, että miehet söisivät enemmän kasviksia.

2.1.4 Ruokailun rytmi

Ruokailu rytmittää päivää (Warde, 1997). Ruokailu noudattaa melko säännöllisiä rytmejä aamupalasta iltapalaan ja maanantaista sunnuntaihin. Kalenterivuoden juhlat puolestaan rytmittävät vuoden ruokailuja. Tämä ruokailujen ketju antaa niille merkityksen. (Douglas, 1999, ss. 232–233.) Ateriat merkityksellistävät ympäristön määrittämää rytmiä esimerkiksi kouluissa ja työelämässä (Mäkelä, 2002, s. 21). Suljetussa instituutiossa, kuten vankilassa, ruokailun tuoman rytmin merkitys on suuri aterioiden vähentäessä tylsistymistä ja päivän monotonisuutta (Edwards & Hartwell, 2009, s. 118). Monessa taloudessa päivän askareet ovat olleet rytmittyneinä ruokailujen ympärille. Tämä on kuitenkin muuttunut, kun välipalojen syöminen ja kodin ulkopuolella ruokailu on yleistynyt. (Warde, 1997, s. 149).

Työ- ja perhe-elämän rytmit vaikuttavat siihen, miten ja mitä ihminen syö. Yhteiskunnan tasolla syöminen tiettyihin kellonaikoihin ilmentää sosiaalisia sopimuksia ja koordinaatiota ruoan suhteen. Suomessa aamupala syödään tyypillisesti kello 6–8, lounas 11–12, kun taas päivällisen ruokailuajankohta vaihtelee enemmän. Yhteiskunnan yleiset ruokattottumukset näyttäisivät olevat tyypillisiä myös niille, jotka eivät käy säännöllisesti töissä. Toisaalta pohjoismaissa on havaittavissa epäsäännöllisten ruokarytmien yleistymistä. Syytä tälle on vaikea arvioida, mutta Holm ym. (2019) arvelevat institutionaalisten ruokarytmien pitävän pintansa. (Holm ym., 2019, ss. 8–10.) Epäsäännöllisen ruokarytmin omaavat syövät epäterveellisemmin, syövät harvemmin ruokapöydän ääressä ja katsovat useammin televisiota ruokaillessaan. (Lund & Gronow, 2014). Waterhousen ym. (2005) tutkimus taas antoi viitteitä siitä, että päivän struktuuri tai strukturoimattomuus vaikuttaa siihen, paljonko ihminen syö. Strukturoituna päivänä syödään vähemmän ja ruokaan suhtaudutaan vähemmän positiivisesti kuin strukturoimattomina päivinä.

2.2 Syömisen ulottuvuudet

Mäkelä ym. (1999) nostavat esiin väitteen, että moderni yhteiskunta ja elämä ovat tuottaneet uusia syömisen tapoja ja että näitä muutoksia syventää laajempi yhteiskunnallinen muutos. Suomalaisten ruokasuhteelle tyypillisiä ovat ristiriidat vastakohtien välillä. Erilaisia ruokaan liittyviä odotuksia yritetään sovittaa yhteen, mikä ei aina ole aivan yksinkertaista. (Jallinoja ym., 2018, s. 1501.) Mäkelän (2002) erittelemät syömisen ulottuvuudet kuvaavat ruoan valinnan niitä näkökulmia ja haasteita, joita ihminen kohtaa arjessaan luodessaan elämäntyyliään kulutusvalintojen lisääntyessä ja monipuolistuessa. Seuraavassa esittelen vastinpareja, jotka pyrkivät kuvaamaan suomalaista ruokakulttuuria ja modernia yhteiskuntaa, sekä niille tyypillisiä jännitteitä. (Mäkelä, 2002, ss. 24–25.)

Vaivattomuus – vaivannäkö

Yhteiskunnan vaurastumisen myötä monen kuluttajan ei enää ole pakko tehdä ruokaa itse. Vaivattomaan ruoanvalmistukseen valmisruokien avulla liittyy mielikuva helpomasta elämästä, etenkin ruoan perinteisesti valmistaneille naisille. (Jallinoja ym., 2018, s. 1502). Etenkin naisille ruoan valmistaminen on ollut tapa osoittaa välittämistä ruoan syöjää kohtaan (Lupton, 1996), eikä ruoan valmistamista kotityönä yleensä ainakaan inhota, sillä se nähdään luovana toimintana (Warde, 1997, s. 147). Yhteiskunnallisten muutosten, kuten naisten työssä käymisen yleistymisen seurauksena ruoan valmistamiseen käytetty aika on vähentynyt. Myös ruoanvalmistustaitojen yleinen taso on heikentynyt. (Coveney, 2014, ss. 36–37.) Näin ollen ruoan tarjonta kaupoissa on hyödykkeellistynyt ja valmisruokia on tarjolla yhä enemmän (Mäkelä, 2003, s. 58). Jotkut kuitenkin pitävät valmisruokia epäilyttävinä ja persoonattomina, koska niitä ei ole valmistettu itse. Ajan puute nähdään kuitenkin hyväksyttävänä syynä käyttää eineksiä. (Mäkelä, 2000b, s. 206.) Etenkään nuorille ruoan itse tekeminen ei enää ole itseisarvo, vaan vaivattomuus ja ajan säästäminen arjessa korostuvat (Mäkelä, 2002, ss. 25–26). Kun ruoanvalmistus ei enää ole välttämätöntä, siitä voi tulla harrastus. Kiinnostus itse tekemiseen ja perinteisiä ruokia kohtaan on kasvanut, mikä näkyy ruokablogien ja -ohjelmien suosiona (Jallinoja ym., 2018, s. 1502).

Terveys – nautinto

Ruoka on ravintoa, jonka eri elementit ovat elämälle elintärkeitä (Gronow, 1991, s. 34) ja osana elämäntapoja sillä on todettu olevan vaikutusta ihmisen terveyteen (Mäkelä, 2002, s. 26). Elinajan pidentyessä terveydestä on tullut yhä tärkeämpi asia (Mäkelä, 2000b, s. 202). Terveellinen ruokavalio on tärkeä lapsen ja nuoren terveyden, kasvun ja

keskittymiskyvyn kannalta (Sarlio-Lähteenkorva & Manninen, 2010, s. 172). Ilman tarvittavia ravintoaineita ihmisen kehossa ilmenee puutosoireita ja esimerkiksi kasvuhäiriöt ovat mahdollisia (Mutanen & Voutilainen, 2012). Kuitenkaan käsitys siitä, mikä on terveellistä ruokaa ja miten pitäisi syödä, ei ole yhtenäinen (Mäkelä, 2002, s. 26). Ravintoaineiden tarve vaihtelee yksilöiden välillä, mutta ravitsemussuosituksissa määritellään keskimääräisiä ja pitkän aikavälin tavoitteita syömisen ravitsemuksellisuudelle. Nykysäilyksen mukaan terveellinen ruokavalio on vähärasvainen ja -suolainen sekä sisältä runsaasti kasviksia ja täysjyväviljaa. Vaikka joidenkin ruoka-aineiden käytön rajoittamista suositellaankin, ruokavalion koostaminen on kokonaisuus, eikä yksittäisen ruoka-aineen yksittäinen käyttökerta pilaa terveyttä. Myös ruokailun rytmillä on merkitystä, sillä säännöllinen ruokarytmi auttaa vireystilaa pysymään hyvänä, hillitsee nälän tunnetta, vähentää napostelua ja tukee näin painonhallintaa. (VRN, 2014.)

Terveellinen ruoka mielletään usein hyväksi ja epäterveellinen pahaksi (Mäkelä, 2000b) ja terveellisyys herkullisuuden vastakohtaksi, mutta uusien tuotteiden myötä tämä kah-tiajako on lieventynyt (Mäkelä, 2002, s. 26). Terveellisyyden ja nautinnon ristiriita kuitenkin säilyy yhteiskunnassa, jossa ruokaa on jatkuvasti tarjolla. Kulutusyhteiskunta kannustaa ruoan kuluttamiseen ja siitä nautinnon hankkimiseen, mutta toisaalta liiallista kulutusta paheksutaan ja tutkijat kannustavat terveellisiin ruokatottumuksiin. (Jallinoja ym., 2018, ss. 1502–1503.) Kun ihminen syö enemmän kuin luonnollinen tarve vaatii, ajatellaan usein hänen tulleen vietellyksi tai ajautuneen sosiaalisen kilpailun uhriksi. Tarpeet-toman syömisen ajatellaan olevan luonnotonta (Gronow, 1991, s. 37). Jos nautinnon hallinnan menettää, se muuttuu haitalliseksi, ja syöminen pitää ottaa takaisin haltuun painonhallinnan ja ruoka-aineiden luokittelun avulla (Mäkelä, 2002, s. 27). Liiallinen ter-veysintoilu taas tulkitaan helposti häiriintyneeksi suhteeksi ruokaan. Kuluttajan on siis löydettävä tasapaino terveellisyyden ja nautinnon välillä hilliten nautintoa siitä täysin kiel-täytymättä. (Jallinoja ym., 2018, ss. 1502–1503.)

Vastuullisuus – itsekeskeisyys

Ruoan valinnalla voi vaikuttaa paitsi itseensä, myös muihin. Itsekeskeinen näkökulma ruokaan asettaa etusijalle oman hyvinvoinnin ja nautinnon. Yhä enemmän ihmiset ajat-televat kuitenkin ruokavalintojensa seurauksia. Ruokaan liittyvät valinnat nähdään eetti-sinä ja moraalisina, ja näin ollen ne eivät enää ole yksityisiä vaan osa suurempaa poliit-tista kokonaisuutta. (Mäkelä, 2002, ss. 27–28.) Kestävän ruoan tulee taata paitsi oman kehon, myös maapallon hyvinvointi (Mäkelä, 2000b, s. 214). Kasvis- tai vegaanista ruo-

kavaliota pidetään tähän hyvänä vaihtoehtoa, koska se tarttuu moneen ruoan ongelma-kohtaan: se on sekaruokaan nähden usein terveellisempää, ekologisempaa ja eettisempää (Jallinoja, Vinnari & Niva, 2018, s. 162).

Ruoan valinta ei kuitenkaan ole yksiselitteistä. Monelle liha on tärkeä osa ruokavaliota perinteiden tai maun takia. Mielihyvä, joka ruoasta saadaan, saa ihmisen tekemään valintoja, eikä kestävyys ole kaikille tärkeä peruste ruokavalintoja tehdessä. Myös ruoan hinta on monelle peruste valita ruokaa, joko säästäväisyyden nimissä tai taloudellisten resurssien puutteessa, eikä kestävien valintojen tekeminen aina ole mahdollista, vaikka niin haluaisikin. (Jallinoja ym., 2018, ss. 1504–1505.)

Kasvis-, lähi- tai reilun kaupan ruokaa valitsemalla kuluttaja kertoo siitä, millaista maailmaa hän haluaa rakentaa (Mäkelä, 2003, s. 61). Suomalainen ruokakulttuuri perustuu sekaruokaan (Mäkelä, 2002, s. 28), mutta lihattoman ruokavalion suosio on nousussa (Lehto, 2018). Teini-iässä ruokaan liittyvät valinnat ja identiteetti saattavat liittyä hyvinkin vahvasti toisiinsa. Kouluruokailukokeilussa (Kaljonen, Peltola, Kettunen, Salo & Furman, 2018) luokan äänekkäimmät pojat vastustivat kasvisruokaa eniten. Kaupungissa sukupuolierot kasvisruoan valinnassa eivät olleet yhtä suuria kuin maaseudulla, mikä viittaa käynnissä olevaan kulttuurin muutokseen. Poikien kasvisruokailun lisäämiseksi olisikin päästävä irti lihan maskuliinisuuteen liittyvistä kulttuurisista merkityksistä. (Kaljonen ym., 2018, ss. 42–44.)

Yksin vai yhdessä

Ravitsemuksen kannalta on yhdentekevää, syökö yksin vai toisten seurassa, mutta sosiaalisten suhteiden kannalta tällä on merkitystä (Mäkelä, 2000b, s. 211). Yhdessä syöminen on tärkeä osa ihmisen sosiaalisuutta (Holm ym., 2019, s. 2), sillä yhteinen ruokailuhetki tukee yhteisöllisyyttä (Risku-Norja, 2012b, s. 32). Ruoan valmistaminen toisille osoittaa välittämistä ja yhteenkuuluvuutta. Samalla kun perheen yhteisten aterioiden nauttiminen on vähentynyt, ruokailun yhteisöllisyys on siirtynyt kodin ulkopuolelle työpaikkaruokaloihin ja pikaruokaravintoloihin. Ruokaan liittyy sosiaalisten suhteiden ylläpito vastavuoroisen tarjoamisen muodossa. (Mäkelä, 2002, ss. 30–31.) Erityisesti perheen kanssa syödyt ateriat toimivat sosiaalistumisen areenana, mutta yhdessä syöminen luo solidaarisuutta ja yhteisön tunnetta myös henkilöissä, jotka eivät ole sukua keskenään (Mäkelä, 2000a, ss. 12, 14). Myös yksin syödessä usein luetaan lehteä tai katsotaan televisiota, mikä imitoi ruokailuseuraa, mutta mitä ei pidetä sopivana yhdessä ruokaillessa (Mäkelä, 2002, ss. 30–31). Ruoan jakaminen voidaan nähdä rakastavana tekona ja tapana pitää yllä läheistä ihmissuhdetta (Lupton, 1996, s. 48).

2.3 Ruoka ja uskonto

Erilaisissa uskonnoissa ruoalla on erilainen merkitys. Ruokaan liittyvät säännökset voivat olla merkittävässä asemassa, tai niitä ei ole lainkaan. Esimerkiksi Adventtikirkossa harjoitetaan kasvissyöntiä ja vältetään nautintoaineita (Saarinen, 2012) ja juutalaiset noudattavat kosher-ruokavaliota välttämällä esimerkiksi epäpuhtaana pidettyä sianlihaa (Helsingin Juutalainen seurakunta, 2020). Uskonnollisia ruokasäädöksiä on selitetty terveysvaikutuksilla, mutta nykyään uskonnontutkijat näkevät ruokasäännösten tuovan uskonalle konkreettista muotoa arkeen ja vahvistavan uskonnollisen ryhmän identiteettiä (Saarinen, 2012). Luterilaisessa kirkossa ei noudateta Vanhasta testamentista nousevia ruokaan liittyviä perinnäissäädöksiä (Saarinen, 2012), sillä niiden seuraamisella ei voida ansaita pelastusta ja Jumalan ymmärretään julistaneen kaiken ruoan puhtaaksi (Ausburgin tunnustus, 1990). Suomen kansankirkossa syömiseen liittyvät seikat eivät ole kovin keskeisiä, mutta paastonaikaan liittyviä ruokavalion muutoksia yhdistetään hengelliseen elämään ja vieraanvaraisuutta pidetään yleisesti hyveenä (Saarinen, 2012). Ateriyhteys on yhteyden ja ystävyysmerkki (RKS, 2017, s. 13).

Kristillisessä perinteessä erityinen ateria on ehtoollinen. Se nähdään Jeesuksen asettamana pyhänä ateriana, jossa sen vastaanottaja pääsee osalliseksi Jeesuksen ruumiista ja verestä (RKS, 2017, s. 13). Ehtoollisen viettämiseen liittyy kirkkokuntien välillä erimielisyyksiä. Luterilaisessa kirkossa vieraanvaraisuus päästää myös eri tavoin opettavat yhteiseen pöytään, kun taas katolinen ja ortodoksinen kirkko luovat omaa identiteettiään sulkemalla ehtoollispöydän ruokakuntansa ulkopuolisilta. (Saarinen, 2012). Rippikoulu on itsenäiselle ehtoolliselle valmistautumista. Lapsi voi osallistua ehtoolliselle vanhemman tai muun kristilliseen kasvatukseen osallistuvan henkilön kanssa jo ennen rippikoulua, mutta konfirmaation jälkeen ehtoollispöytään voi tulla itsenäisesti. (RKS, 2017, s. 13.)

3 Kestävyys rippikoulun ruokailuissa

3.1 Suomalainen rippikoulu oppimisympäristönä

Rippikoulun opetus tapahtuu nykyään pääosin rippileireillä. Leirimuotoisen rippikoulun suosio on kasvanut 1950-luvulta lähtien, ja 2000-luvun alussa valtaosa nuorista kävi rippikoulun nimenomaan leirin muodossa. Rippikouluun osallistumista pidetään yleisesti itsestäänselvyytenä niin vanhempien kuin vertaisryhmän puolelta, ja se koetaan ikäkauteen liittyvänä velvollisuutena. Toisaalta rippikouluun lähdetään innoissaan. Kirkollisen vihkimisen oikeutta ja kummiuden mahdollisuutta pidetään merkittävinä syinä lähteä rippikouluun, mutta nuorille tärkein rippikouluun osallistumisen syy on se, että muutkin menevät. Seurakunnan näkökulmasta rippikoulun varsinaista tavoitetta, uskon vahvistamista, tärkeänä pitää vain harva. Sen sijaan nuoret toivovat rippikoulun itsenäistävän ja aikuistavan heitä. (Niemelä, 2002b, ss. 110–111.)

Rippikoulu ja Prometheus-leiri tarjoavat nuorelle tilaisuuden keskustella aikuistumiseen liittyvistä asioista ja elämän keskeisistä kysymyksistä. Rippikouluikäinen nuori kykenee jo ajattelemaan monipuolisesti ja käsitteellisesti, mutta usein vielä mustavalkoisesti. Aikuistumisleireillä monipuolisella opetuksella voidaan tukea tämän mustavalkoisuuden lievenemistä. Auktoriteeteille herkässä iässä olevien nuorten kanssa työskennellessä leirin työntekijöille haasteena onkin se, ettei asioita esitetä yksiselitteisinä totuuksina. (Niemelä, 2002b, ss. 115–117.)

Leirikokemusten on todettu tukevan osallisuutta ja nuoren kokonaisvaltaista kasvua. Leirien tavoitteena on aina ollut tarjota nuorille mahdollisuus etsiä elämäänsä autenttisuutta. Leirille tullessa nuori voi jättää taakseen huonot valinnat ja koulussa omaksutut roolit, joskin seurakunnan rippileirillä osallistujista ainakin osa tyypillisesti tuntee toisensa etukäteen. (Garst, Browne & Bialeschki, 2011, ss. 73, 78–83.) Thurber, Schuler, Scanlin ja Henderson (2007) huomasivat, että jo yhden viikon mittaisella leirikokemuksella oli positiivinen vaikutus leiriläisten identiteettiin, sosiaalisiin taitoihin ja arvoihin. Nämä vaikutukset olivat näkyvillä tai jopa kasvaneet vielä kuusi kuukautta leirin jälkeen, mikä kirjoittajien mukaan viittaa siihen, että leirikokemus voi kiihdyttää kasvua tietyillä alueilla, vaikka leiri on jo päättynyt. (Thurber ym., 2007). Leireillä on koettu kasvua ympäristötietoisuuden, arvojen ja hengellisyyden saralla monien muiden alueiden ohella. Leirikokemuksen positiiviset vaikutukset eivät kuitenkaan ilmaannu itsestään nuoren käydessä

leirillä, vaan näiden toivottujen tulosten saavuttamiseksi vaaditaan leirin ohjaajien tietoista suunnittelua. (Garst, ym., 2011, ss. 73, 78– 83.) Niemelän (2007) tutkimuksen mukaan rippileirikokemuksella on vaikutusta nuorten asenteisiin vielä viisi vuotta sen jälkeen, vaikka vaikutukset ovatkin lievenneet heti leirin jälkeen mitatusta.

Kasvatuksen näkökulmasta rippikoulu on instituution ja vapaa-ajan välimailla. Laki ei enää velvoita ketään käymään rippikoulua, eikä sen käyminen enää ole esimerkiksi avoliittoon vihkimisen edellytys. Toisaalta sen järjestämisen taustalla on valtakunnallinen ja vaikutusvaltainen instituutio. (Davie, 2005, s. 90.) Rippikoulu on ikään kuin puolipakollinen osa nuorisokulttuuria, sillä sekä vertaisryhmä että vanhemmat usein olettavat nuoren osallistuvan siihen (Innanen Niemelä & Porkka, 2010, s. 144). Yhteiskunnan kannalta rippikoulu on kuitenkin edelleen merkityksellinen. Demokraattinen valtio ei pysty takamaan arvoperustaa, jolle se rakentuu. Näin ollen sen täytyy turvautua yksilöihin ja yhteisöihin, jotka harjoittavat ja edistävät kansalaisaktiivisuutta, huolehtimisen ja solidaarisuuden arvoja, sekä muita demokratian kulmakiviä vahvasti yksilökeskeisessä postmodernissa yhteiskunnassa. Evankelis-luterilaisen kirkon rippikoulutyöllä voidaan siis edelleen nähdä olevan paikkansa yhteiskunnassa. (Pettersson & Simojoki, 2010, s. 266.)

Suomalaisten rippikoulujen suunnittelu ja opetus pohjautuu Kirkkohallituksen laatimaan rippikoulusuunnitelmaan. Rippikouluja on järjestetty Suomessa monen vuosisadan ajan ja niiden toteuttamisesta on annettu linjauksia vuodesta 1919 lähtien. Ohjeistuksia uudistettaessa niitä on pyritty muokkaamaan siten, että ne vastaavat ajan tarpeita. (RKS, 2017, ss. 7–8.) Tämä näkyy mm. viime vuosikymmenien siirtymänä kohti oppilas- ja ryhmäkeskeisempiä oppimismenetelmiä (Pettersson & Simojoki, 2010, s. 266). Rippikoulusuunnitelma ei ole varsinainen opetussuunnitelma, vaan sen tarkoituksena on ohjata tukemaan nuoren kokonaisvaltaista kasvua (RKS, 2017, ss. 7–8).

Oppijakeskeisillä opetusmuodoilla ja oppimisympäristöjä vaihtelemalla voidaan vaikuttaa minäpystyvyyteen (Jeronen, 2012, 10) eli ihmisen käsitykseen omista valmiuksista selviytyä eteen tulevista tehtävistä ja haasteista (Lehtinen, Lerkkanen & Vauras, 2016, 127). Oppijakeskeisyys ja myönteinen asenne opittavaa asiaa kohtaan edistävät asioiden syvällistä ymmärtämistä (Jeronen, 2012, s. 10). Tuoreimman evankelis-luterilaisen kirkon rippikoulusuunnitelman (RKS, 2017) lähtökohtana oppimiselle onkin, että nuori nähdään subjektina. Oppisympäristönä rippikoulua kuvataan dialogiseksi, millä tarkoitetaan kuulluksi tulemistä, toisten kuuntelua ja erilaisten mielipiteiden kunnioittamista. Tavoitteena on, että oppimista tapahtuisi monimuotoisesti ja aktiivisesti kaikenlaisissa tilanteissa, ja että nuoret oppisivat myös toisiltaan. Eräänä tavoitteena onkin, että nuoret itse

ovat osallisia rippikoulunsa suunnittelussa ja toteutuksessa. Rippikoulu on kuitenkin seurakunnan koulu, joten sillä on tietyt sisällölliset tavoitteet eikä se näin ollen voi olla täysin vapaamuotoinen tai nuorten itse suunniteltavissa. (RKS, 2017, ss. 20–26.)

Rippikoulun opetus pohjautuu Raamatusta nousevaan kristilliseen ihmiskäsitykseen ja näkemykseen maailmasta Jumalan luomakuntana. Siinä pyrkimys eettisesti kestävään elämäntapaan nousee Jumalan rakkaudesta ihmistä kohtaan. Jumala kehottaa ihmisiä pitämään huolta luonnosta ja toisista ihmisistä. Lähimmäisenrakkaus sulkee sisäänsä myös tuntemattomat ihmiset. Rippikoulun yhtenä tavoitteena onkin tukea nuoren kasvua ihmiseksi, joka haluaa kantaa vastuuta itsestään, toisista ihmisistä ja luomakunnasta. Rippikoulusuunnitelmassa tämä tavoite vastuun kantamisesta on nostettu yhdeksi kuudesta päätavoitteesta ja se liitetään vahvasti kestävään kehitykseen. (RKS, 2017, ss. 36–42.)

Rippikoulusuunnitelman mukaan ympäristökysymysten tulisi olla näkyvillä leirin arjen käytännöissä. Yhteistyön leirikeskuksen työntekijöiden, kuten ruokapalveluhenkilöstön, kanssa koetaan olevan näiden teemojen kokonaisvaltaisuuden näkyville saamiseksi tärkeää. Ehdotuksena käytännön toimiksi leireille annetaan mm. kasvisruokapäivä ja kierättäminen. (RKS, 2017, s. 43.)

Kirkkohallitus näkee rippikoulun hyvänä aikana pohtia oman elämän arvoja ja varustaa nuoria arjen eettiseen pohdintaan mm. globaalista vastuusta ja lähimmäisenrakkaudesta (RKS, 2017, ss. 12, 15). Rippikoululaisten, vanhempien ja rippikoulun opettajien odotukset leirille ja käsitykset sen onnistumisesta vaihtelevat. Opettajilla tavoitteissa korostuvat hengellisyteen liittyvät teemat, vanhemmilla perinteet ja yhteiskunnalliset tekijät, kun taas nuorille tärkeimpiä odotuksia ovat sosiaaliset suhteet ja toiminnallisuus. (Niemelä, 2002a, s. 125.) Rippikoululaisille arkiset ja etiikkaan liittyvät teemat ovat tärkeämpiä kuin uskoon liitettävät teologiset aiheet (Pettersson & Simojoki, 2010, s. 271). Eurooppalaisen rippikoulututkimuksen suomalaisnuorista 43 % ilmoitti tulleen tietoisemmaksi vastuutaan ekologisista ongelmista rippikoulun aikana (Schweitzer, Ilg & Simojoki, 2010, s. 316). Kuitenkin lähes yhtä suuri osuus rippikoululaisista koki, että rippikoulussa opitulla ei juuri ollut yhteyttä heidän arkielämäänsä (Pettersson & Simojoki, 2010, s. 273). Pettersson ja Simojoki (2010) toteavatkin, että rippikoulutyö osallistuu nuorten eettiseen kasvuun eri tavoin, mutta on selvää, että suuri osa potentiaalia jää käyttämättä.

3.2 Ruokailut leiriolosuhteissa

Ruoka toimii leireillä tasa-arvoistavana tekijänä. Kaikki leiriläiset syövät samaa ruokaa ja ovat näin ollen samanlaisten vaihtoehtojen äärellä (Garst ym., 2011, s. 78). Leireillä valitsevalla ruokakulttuurilla on omat erityispiirteensä, kuten nuotiolla paistettavat makkarat ja päiväkahvit, joita rippikouluikäiset nuoret eivät ehkä arjessaan nauti. Monella on myös mielikuva siitä, että leireillä syödään koko ajan.

Leirien ruoka on institutionaalista ruokaa (ks. Edwards & Hartwell, 2009). Tyypillisesti tällaiseen ruokaan liittyy negatiivisia mielikuvia, kuten ajatus sen mauttomuudesta, väritömyydestä ja huonosta laadusta. Instituutioiden ruoan ajatellaan myös toistuvan samankaltaisena. (Edwards & Hartwell, 2009, s. 107.) Rippikoululaiset olivat kuitenkin 2000-luvun alussa toteutetussa kyselytutkimuksessa (Niemelä, 2002a) pääosin tyytyväisiä leirillä tarjotun ruoan laatuun ja määrään. Myös isokset ja opettajat olivat tyytyväisiä ruokaan. Tutkimus osoitti kuitenkin, että ruoalla ei ollut kovinkaan paljon vaikutusta leiriä koskevaan kokonaistyytyväisyyteen, vaan esimerkiksi ilmapiiri leirillä arvioitiin merkityksellisimmäksi. (Niemelä, 2002a, ss. 132–134, 138,140.) Meriläisen erikoisrippikouluja koskevassa Pro Gradussa (2015) erilaisilla rippileireillä olleet ja heidän vanhempansa puolestaan arvoivat ruoan laatua ja riittävyttä vaihtelevasti huomauttaen esimerkiksi rippikoululaisen laihtuneen urheilurippileirin aikana. (Meriläinen, 2015, s. 62). Urheilurippikouluissa ruoan ravitsemuksellisuus saattaakin korostua fyysisen rasituksen takia.

Ruokapalvelupäällikkönä kalifornialaisella leirillä toimiva Viki Kappel Spain näkee ruokapalveluhenkilöstön roolin leirillä erittäin tärkeänä. Ruoan on oltava terveellistä, maukasta ja erityisesti houkuttelevan näköistä, jotta jokainen ruokailija saa riittävästi ravintoa ja energiaa ateriastaan. Spain toteaa, että leiriläiset haluavat yleensä koota itse annoksensa, eikä kaikkia aterian osia yleensä kannata sekoittaa valmiiksi keskenään. Nuorten leiriläisten saaman sokerin määrää kannattaa myös rajoittaa, sillä nopeista hiilihydraateista saatava energia loppuu nopeasti, jolloin lapsista tulee nopeasti väsyneitä ja käretyisiä. (Spain, 1999, ss. 29–31.)

Ventura, Anzman-Frasca ja Garst nostavat esiin, että leirin ruokailutilanteissa voi esiintyä monenlaisia ongelmia, kuten huonoa käytöstä tai nirsoilua. Syömään haluttomat leiriläiset voivat vedota siihen, ettei heidän tarvitse kotona syödä tiettyjä ruokia. Tällaisten väitteiden totuudenmukaisuutta voi olla vaikea selvittää, mikä voi olla turhauttavaa ja asettaa ohjaajan vaikeaan asemaan. Myös erityisruokavaliot voivat aiheuttaa haasteita

leirin aikuisille etenkin, jos tieto ei kulje keittiön ja ohjaajien välillä. Näitä ongelmia pyritään ratkaisemaan ja ehkäisemään mm. kannustamalla, esimerkin näyttämällä, säännöillä, rangaistuksilla ja seuraamuksilla sekä leiriläisten tarpeisiin reagoimalla. (Ventura, Anzman-Frasca & Garst, 2014)

Leirin ohjaajilla voi ruokailujen aikana olla monia vastuita. Tärkeimpänä tehtävänään yhdysvaltalaiset nuoret leiriohjaajat näkivät huolehtia siitä, että leiriläiset syövät riittävästi ja monipuolisesti. Ohjaajien vastuulla saattaa olla myös ruoan jakamisessa auttaminen, leiriläisten kanssa keskusteleminen sekä huonoon käytökseen puuttuminen. Leirin ohjaajien tulisi omasta mielestään myös esimerkillään näyttää terveellisen ruokakäyttäytymisen mallia. Jotkut ohjaajista tosin olivat sitä mieltä, että koska he eivät ole leiriläisten vanhempia, ei ole heidän tehtävänsä huolehtia lapsen syömisestä, tai että siihen puuttuminen veisi liikaa aikaa muilta tehtäviltä. (Ventura ym., 2014, ss. 493–495.) Nämä käsitykset ohjaajan roolista ruokailussa näyttävät, kuinka vaihtelevasti lasten tai nuorten ravitsemuksesta leirillä saatetaan huolehtia.

3.3 Kestävyys- ja ruokakasvatus rippileirillä

3.3.1 Ruokakasvatus ja ruokataju osana kestävyyskasvatusta

Valtioneuvoston kanslian alaisuudessa työskentelevä kestävän kehityksen toimikunta määrittelee kestävän kehityksen olevan sellaista yhteiskunnallista muutosta, joka paikallisella, alueellisella ja maailmanlaajuisella tasolla pyrkii varmistamaan nykyisille ja tuleville sukupolville hyvän elämän edellytykset. Määritelmän mukaan tällainen kehitys ottaa ihmisen, talouden ja ympäristön huomioon yhtä suurilla painoarvoilla. Tavoitteena on siis ekologinen, taloudellinen, sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys. (Kestävän kehityksen toimikunta, 2019.) Kestävyyskasvatus on näiden tavoitteiden sisällyttämistä opetukseen. Päämääränä on, että oppilas hahmottaa omien valintojensa vaikutuksia itsen, toisiin ja ympäristöön. Olennaista on tiedon ja taitojen yhdistyminen toimintaan ja omiin kokemuksiin, sillä näin ne tukevat toisiaan. (Risku-Norja, 2012a, ss. 13–16.)

Lapsen tai nuoren omat havainnot ja kokemukset ovat tärkeitä, kun tavoitteena on kasvattaa heistä ympäristövastuullisesti käyttäytyviä kansalaisia (Houtsonen, 2005, s. 99). On tärkeää oppia arvioimaan, mihin yksin ja yhdessä pystyy vaikuttamaan esimerkiksi kulutustottumuksia muuttamalla. Ympäröivän yhteiskunnan toiminnat tuntemalla ja siinä mukana olemalla on helpompi nähdä itsensä myös globaalina kansalaisena. (Loukola, 2005, s. 28.) Aktiiviseksi kansalaiseksi kasvaminen on ekologisen kansalaisen keskeinen ominaisuus, sillä heille velvollisuudet ovat oikeuksia tärkeämpiä ja siten ympäristön

hyvinvointi ja maailmanlaajuinen oikeudenmukaisuus merkityksellisiä asioita (Jeronen, 2012, s. 10). Kestävyysskasvatuksen tavoitteena on vahvistaa kestävä kehityksen arvo-maailmaa ja asenteita (Risku-Norja, Jeronen, Kurppa, Mikkola & Uitto, 2012).

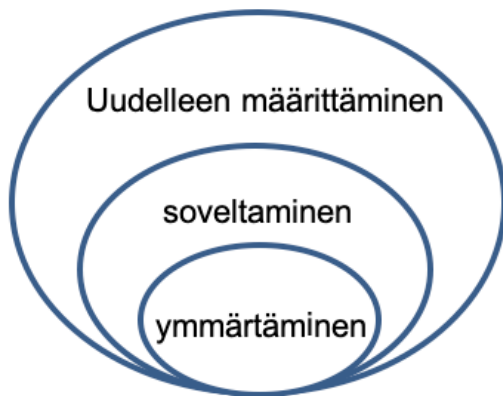
Ruokakasvatus nähdään usein ruoanvalmistustaitojen ja ravitsemustiedon opettami-sena. Nämä teemat ovat toki osa ruokakasvatusta, mutta ne eivät riitä kattamaan esi-merkiksi syömistä ja ruoan valintaan liittyviä tekijöitä. Terveiden ja ravitsemuksen lisäksi ruokaan liittyy siis paljon muitakin teemoja, kuten kestävyys, ruoan tuotanto ja identi-teetti. (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2015, s. 107.) Kimura (2011) nostaa esiin näiden teemojen lisäksi ja osin niitä tarkentaen ruokakasvatukseen liittyviksi myös ruokapolitiikan, perinteet, ruokakulttuurin, tavat ja liikunnan.

Ruoka on oleellinen osa päivittäistä toimintaa, ja syöminen on kestävyyskysymyksissä konkreettinen teema, jota voidaan käsitellä monesta näkökulmasta. Näin ruoka toimii näkökulmana mm. globalisoituvaan maailmaan, tuotantoon, kulttuuriin, talouteen ja ter-veyteen. (Risku-Norja, 2012a, s. 16). Osana kestävyyskasvatusta ruokakasvatuksen ta-voitteet ja teoreettiset lähtökohdat ovat kestävyystutkimuksessa ja ruoka nähdään väli-neenä näiden tavoitteiden saavuttamiselle (Janhonen ym., 2015, ss. 107–111). Janho-sen ym. (2015) mukaan ruokakasvatuksen tavoitteena on taito osata huomioida omien valintojen seuraukset yhteiskunnalle, suhteuttaa niitä ympäröivään yhteiskuntaan ja kyky soveltaa näitä tietoja ja taitoja omassa elämässä. Kimura (2011) korostaa ruokakasva-tuksen merkitystä tapana parantaa vallitsevien ruokasysteemien kestävyttä tuomalla esiin tietoa ruokasysteemien puutteista ja kehottamalla kuluttajia etsimään kestävämpiä vaihtoehtoja. Myös Risku-Norja ym. (2012) painottavat kasvamista ruokajärjestelmään vaikuttajaksi omassa yhteiskunnassa ja elämässä. Risku-Norja (2012) nostaa edellisten lisäksi esiin vielä ymmärryksen ruoan kulttuurisesta merkityksestä ja laadukkaan ruoan arvostuksen niin henkilökohtaisella kuin globaalillakin tasolla.

Ruokakasvatuksen käsitteen merkityksen laajentuessa yhä useammat toimijat ovat kiin-nostuneet ruokaan liittyvästä kasvatuksesta (Janhonen ym., 2015, s. 107). Näitä tahoja ovat esimerkiksi julkiset organisaatiot ja kansalaisjärjestöt sekä yksityisen sektorin toimi-jat (Kimura, 2011, s. 466). Ruokaan liittyviä tottumuksia muokkaa ruokakasvattajien li-säksi moni muukin yhteiskunnallinen vaikuttaja. Mediassa erilaiset artikkelit, blogit ja tie-tovisat välittävät tietoa haluamallaan tavalla. Erityisesti sosiaalinen media vaikuttaa huo-mattavasti yksittäisen ihmisen tottumuksiin, joskaan sen tuomat vaikutukset eivät aina ole pitkäaikaisia. (Risku-Norja, 2016, s. 160.) Myös yksityinen sektori on merkittävä osa ruokakasvatusta yhteiskunnassa. Yrityksillä on kuitenkin yleensä tavoitteena myös

markkinoida omia tuotteitaan. Näin herää kysymys siitä, mikä on yrityksen perimmäinen motiivi kampanjalleen. Joskus markkinointi tarkoituksellisesti peitetään ruokakasvatuksella, jolloin ruokakasvatuksellinen sisältö jää erittäin pinnalliseksi ja yksipuoliseksi jättäen esimerkiksi ekologiset tekijät huomiotta. (Kimura, 2011, s. 468.)

Ruokatajulla tarkoitetaan kykyä ymmärtää ruokaan liittyviä rutiineja ja tapoja osana jokapäiväisiä ruokatottumuksia. Ruokatajun ominaisuutena on ruokaan liittyvä syvälinen ymmärtäminen, kokonaisuuksien hallinta ja seurauksien hahmottaminen, ja näin ollen se painottaa ottamaan toiset huomioon omassa toiminnassa. Ruokatajuun perustuva ruokakasvatus tavoittelee ymmärrystä ruokaan liittyvien valintojen ja merkitysten moninaisuudesta ja taitoa soveltaa tätä osaamista ja taitoja tilanteiden ja kontekstien muuttamiseen. (Janhonen ym., 2015, s. 113; Janhonen, Torkkeli & Mäkelä, 2018, s. 190.)



Kuva 1. Ruokatajun kolmikehämalli (Janhonen ym., 2018)

Janhonen ym. (2018) loivat ruokatajun käsitteen pohjalta kehämallin (kuva 1) avuksi empiirisen aineiston analysointiin. Ruokatajun käsite jaetaan kolmeen tasoon: ymmärtäminen, soveltaminen ja uudelleen määrittäminen. Nämä tasot kuvaavat ruokaan liittyvien taitojen rakentumista ja kehittymistä suhteessa ympäröivään todellisuuteen. Kaikki ruokatajuun liittyvä oppiminen ei siis ole yhtä syvällistä tai monimuotoista. Ruokakasvatuksen näkökulmasta on tärkeää saada ymmärrystä erilaisista oppimistuloksista, jotta oppilaiden oppimista voidaan tukea tehokkaasti. Ymmärtäminen tarkoittaa kykyä määrittää ja tulkita toimintaan liittyviä haasteita. Soveltamisen tasolla toimija osaa suunnitella ja toteuttaa tilanteeseen sopivia ratkaisuja ja uudelleen määrittämisen tasolla uudistaa toimintaa mahdollistaen uusia tapoja toimia. (Janhonen ym., 2018, ss. 192, 196.)

3.3.2 Kestävyyden edistäminen ruokailuissa ja siihen liittyviä haasteita

Ruoka on kytköksissä moneen yhteiskunnan osa-alueeseen, jotka liittyvät kestäväan kehitykseen. Ruoantuotannossa esimerkiksi veteen, maaperään ja ilmakehään joutuvat päästöt ovat osa ruoan kestävyysliittävää keskustelua. Ruoka työllistää ja pitää maaseutua elinvoimaisena. Ruoalla on myös vahva yhteys paikalliskulttuureihin. Kestävä ruokailu ottaa huomioon myös terveyden. (Risku-Norja ym., 2010, s. 13.) Tarkastelen seuraavaksi joitakin tapoja edistää ruokailun kestävyttä ruokapalveluissa sekä tähän liittyviä haasteita.

Haasteena kestävyysliittävälle ruokapalveluissa on, että kestävyys ymmärretään usein tarkoittamaan ainoastaan ympäristöasioiden huomioimista. Yleisin tapa toteuttaa kestävä kehitys ruokailussa onkin jätteiden kierrätys ja lajittelu. Myös vähemmän pakattuja tuotteita pyritään suosimaan mahdollisuuksien mukaan. Samoin kertakäyttöastioiden käyttöä pyritään minimoimaan, jotta jätteen määrää saataisiin vähennettyä. Sijainti voi kuitenkin muodostua haasteeksi kierrättämiselle, jos paikallinen jätehuolto on vajavaista ja jätehuollon edustajien kanssa ei juurikaan keskustella kestävyysliittävistä asioista. (Risku-Norja ym., 2010, ss. 43–48.)

Eläinperäiset raaka-aineet ovat olennainen osa suomalaisten syömistä ja lihaa pidetään yhtenä kunnon aterian ominaisuuksista (Mäkelä, 2000a, 22). Länsimaisena yhteiskuntana Suomessa lihaa kulutetaan kansainvälisesti tarkasteltuna runsaasti. Runsas lihan kulutus on yhteydessä sekä kansanterveyden että kestävyysliittävien ongelmien kanssa. Lihan kulutuksen vähentäminen on avainasemassa kestävämpää ruokajärjestelmää tavoiteltaessa, sillä sen tuottamiseen tarvitaan runsaasti maata, vettä ja energiaa verrattuna yhtä ravintopitoiseen kasvisruokaan. Haasteena lihan syömistä vähentämiselle on, että lihaan ollaan totuttu, sitä pidetään ravitsemuksen kannalta olennaisena ja siitä nautitaan. Toisaalta kasvisruoan valmistaminen koetaan myös usein vaikeaksi. Nämä haasteet näkyvät erityisen voimakkaana miesten, maaseudulla asuvien ja matalan koulutustason omaavien joukossa. (Pohjolainen, Vinnari & Jokinen, 2015, ss. 1150–1151, 1157–1161.) Kestävyyden edistämiseksi mahdollisuus kasvisruokavaihtoehtoon olisi hyvä tehdä yleisemmäksi ruokapalvelujen toteuttamilla aterioilla, sillä tällöin ainakin kasvisruokaan vähemmän epäluuloisesti suhtautuvat saattaisivat alkaa valitsemaan niitä helpon saatavuuden rohkaisemina (Kaljonen ym., 2018, s. 33; Pohjolainen ym., 2015). Kasvisruokailun edistäminen ruokapalveluissa vaatii joustavuutta, ajattelumallien kyseenalaistamista ja pitkäjänteistä työtä erilaisten jännitteiden purkamisen onnistumiseksi (Kaljonen ym., 2018, ss. 33–34).

Usein myös lähi- ja luomuruoka liitetään kestävyYTEEN. Lähiruokalla tarkoitetaan omalla alueella, vaikkapa paikallisen ruokajärjestelmän piirissä tuotettuja perusruoka-aineita. Omalle alueelle ei kuitenkaan ole määritelty esimerkiksi maantieteellisiä rajoja, joten käsite on liukuva. Lähellä tuotetun ruoan käyttäminen tukee alueen taloutta, työllisyyttä ja mahdollisesti myös paikalliskulttuuria edistäen näin kulttuurisesti ja taloudellisesti kestävä kehitystä. Luomuruoka puolestaan on tuotettu luonnonmukaisesti hyödyntäen esimerkiksi paikallisia luonnonvaroja. Luomuruoka voi olla lähiruokaa, mutta se voi tulla myös kansainvälisiltä ruokamarkkinoilta. (Risku-Norja ym., 2010, ss. 15–16.)

Ruokapalvelujen toimintaa rajoittaa niille määritetty budjetti. Taloudelliset seikat koetaan usein kestävyYDEN edistämisen haasteeksi, sillä raha ratkaisee monessa asiassa. Hinta, laatu ja tuotteiden saatavuus menevät usein kestävyYDEN edelle hankintapäätöksiä tehtäessä, eikä esimerkiksi luomu- tai lähiruokaa pidetä tärkeänä ruokapalvelun kehittämisen kannalta. (Risku-Norja ym., 2010, ss. 44, 47.) Resurssipula voi ilmetä myös ajanpuutteena ja näin haitata kestävyYDEN edistämiseen paneutumista. (Risku-Norja ym., 2010, s. 25.)

3.3.3 Ruoka- ja kestävyYDskasvatuksen mahdollisuuksia rippileirillä

Ruokakasvatus on Suomessa osa peruskoulun opetussuunnitelmaa ja koulun toimintaa. Ruokaan liittyviä taitoja voidaan kuitenkin oppia koulun ulkopuolellakin esimerkiksi harrastuksissa ja muussa vapaa-ajan toiminnassa. Lintukankaan (2009) kehittämä kaikki koulun aikuiset ruokakasvatukseen sitouttava malli on kiinnostava koulun ulkopuolellakin, sillä myös vapaa-ajan eri kasvattajat voisivat toimia yhdessä ruokakasvatustehtävässä (Kauppinen, 2018, ss. 38–41). Rippikoulu on koulun ulkopuolinen ympäristö, jossa on sekä formaalin että informaalinen oppimisen piirteitä. Oppimiselle on asetettu selkeitä tavoitteita mutta leiri ei rajoitu suunniteltuihin oppitunteihin vaan sisältää esimerkiksi paljon vapaa-aikaa ryhmässä (ks. RKS, 2017). Informaali oppiminen hyödyntää oppijoiden kokemuksia, havaintoja, vuorovaikutusta ja elämyksiä (Risku-Norja, 2016, s. 156), mikä on rippikoulun toimintatavoille ominaista (RKS, 2017, s. 26).

Yläkoululaisten leirikoulussa on paljon samoja elementtejä kuin rippikoulussa. Oppilaat ovat saman ikäisiä, tavoitteena on oppia jotain, osa oppilaista kuvittelee olevansa lomalla, ryhmän merkitys on valtava ja opettajien välinen yhteistyö on välttämätöntä (ks. Cantell, 2010; RKS, 2017). Leiriympäristö mahdollistaa monipuolisten oppimistilanteiden

toteuttamisen, mikä motivoi oppilaita (Cantell, 2010, s. 239). Seurakuntien rippileirit kestävät noin viikon (ks. RKS, 2017), eikä oikeastaan ole realistista odottaa pysyviä muutoksia ruokatottumuksissa lyhyen aikavälin ohjauksella (Glanz, 1985). Koko rippikoulun sijaan kestää noin puoli vuotta (RKS, 2017), mikä mahdollistaa pidempiaikaisen keskittymisen esimerkiksi kestävyys- ja elämäntavojen teemoihin.

Ruokailuja ei rippikoulusuunnitelmassa (RKS, 2017) eritellä oppimistilanteiksi, ja ruoka mainitaan vain sivulauseessa. Ruokatottumuksiin vaikuttaminen ei siis suoraan kuulu rippikoulun sisältöihin, mutta kestävyyskasvatukseen liitettynä sopii rippikoulusuunnitelman ihanteeseen kestävästä elämäntavasta. Monessa koulussa oppilaat osallistuvat ruokalan siivoukseen tai kattamiseen (Risku-Norja ym., 2010, s. 25). Avustaessaan keittiöhenkilökuntaa oppilaat oppivat käytännön taitoja ja oppivat arvostamaan heidän teemäänsä työtä (Risku-Norja, 2012b, s. 36). Tällainen toiminta olisi mahdollista myös rippikoulussa, jossa ruokailut järjestetään kouluruokailun tapaan. Määräykset hygieniaan liittyen tai keittiötilojen ahtaus voivat kuitenkin tuoda haasteita nuorten osallistamiseen (Risku-Norja ym., 2010, s. 25). Kestävä kehitys nähdään perusopetuksen läpäisevänä teemana (OPS, 2014) saman suuntaisesti kuin rippikoulusuunnitelmassa (RKS, 2017). Kestävään elämäntapaan liittyviä aiheita voisi näin ollen sisällyttää laajasti rippikoulun opetukseen kuten kouluissa.

Kestävään ruokakasvatukseen liitetään ”koko koulu opettaa”-lähestymistapa, millä tarkoitetaan yhteistyötä koulun aikuisten välillä. (Risku-Norja ym., 2010, s. 17.) Ruokakasvatuksen tavoitteiden toteutumisen kannalta on tärkeää, että kaikki aikuiset ovat tietoisia ruokaan liittyvien teemojen oppimistavoitteista- ja tavoista (Janhonen ym., 2015). Rippikoulusuunnitelman (RKS, 2017) kehoituksen mukaan ohjaajien olisi luovuttava perinteisistä työalarajoista, ja tämän voisi laajentaa käsittämään myös leirikeskuksen keittäjät. Jos kasvatusyhteistyö onnistuu opetushenkilökunnan ja ruokapalveluhenkilöstön välillä sopimalla ja selkeyttämällä tavoitteita kouluruokailussa, voisi se onnistua myös rippileirillä keittäjiltä ja ohjaajilta. Vuonna 2007 tehdyssä tutkimuksessa rippikoulun työntekijöiltä kysyttäessä rippikoulun tavoitteista ja onnistumisen kriteereistä vastaajissa ei ollut mukana yhtään leirikeskuksen henkilökuntaan kuuluvaa työntekijää (Tuominen, 2009). Myöskään rippikoulusuunnitelma ei mainitse kiinteistö- ja keittiöhenkilökuntaa ohjaajista puhuttaessa, vaikka tunnustaakin heillä olevan merkittävän roolin leirin onnistumisen kannalta (RKS, 2017).

Rippikoulun ohjaajat ovat moniammatillinen ryhmä, jossa voi työskennellä esimerkiksi lapsi- ja nuorisotyöntekijöitä, pappeja, kanttoreita ja diakoneja. Ohjaajien lisäksi leirin aikuisista voi löytyä myös leirikeskuksen työntekijöitä tai henkilökohtaisia avustajia. Rippikoulun ohjaajan rooli on moninainen ohjaajien huolehtiessa käytännön asioista ja toimitessa hengellisinä mentoreina. (RKS, 2017.) Ohjaajilla on nuorten kanssa ruokaillessaan mahdollisuus näyttää esimerkkiä, millä voi olla suurikin vaikutus nuorten ruokailuun (ks. Lintukangas, 2009, 129). Valtakunnallisessa rippikoulusuunnitelmassa (RKS, 2017) ei kuitenkaan puhuta ruokailuista, joten ohjaajien mielessä se ei välttämättä näy oppimistilanteena. Rippikoulun opettajilla rippikoulun tavoitteissa korostuvat hengelliset tavoitteet, joskin vuonna 2002 tehdyssä tutkimuksessa lähes 91% piti eettisiä kysymyksiä ja 70% luonnon suojelemista vähintään melko tärkeänä teemana rippileirillä. (Niemelä, 2002a, ss. 124–125.)

Koulussa keittiöhenkilökunta nähdään oheiskasvattajina (Risku-Norja, 2012b, s. 30), ja heidän panostaan voisi varmasti hyödyntää myös rippileirillä. Keittiöhenkilökunnan rooli on keskeinen ruokailutilanteisiin osallistamisessa, ja ilman heidän panostaan moni asia saattaa jäädä toteutumatta. Vuorovaikutus, tiedottaminen ja yhteinen suunnittelu opetus- ja keittiöhenkilökunnan välillä on avainasemassa, jotta ruokailut saadaan luontevaksi osaksi opetusta. (Risku-Norja, 2012b, s. 30.) Koulussa ruokapalveluhenkilöstö on hyvässä asemassa myös luomaan ruokailuun positiivista vuorovaikutusta ja läsnäoloa. Toisaalta haasteena voi olla se, että ruokapalveluhenkilöstön saama koulutus ei välttämättä varusta kasvatustehtävään eikä heitä hahmoteta osaksi kasvattajajoukkoa. Jotta ruokapalveluhenkilöstö saadaan mukaan kasvatustehtävään, on tärkeää selkiyttää kaikille osapuolille valtuudet ja velvoitteet, joiden pohjalta kunkin odotetaan tehtävässään toimivan. Koulutuksen avulla ruokapalveluhenkilöstö on voimaantunut ja löytänyt paikkansa koulun kasvattajien joukossa. Vuorovaikutus oppilaiden kanssa on lisääntynyt, ruokapalveluhenkilöstöstä on tullut selkeämmin osa koulun yhteisöä ja heidän työnsä arvostus on kohonnut. (Lintukangas, 2009, ss. 24–27, 113, 120, 130.) Rippileirilläkin tällainen kehitys voisi olla toivottavaa.

Isoset ovat iältään lähellä leiriläisiä ja kuuluvat näin ollen leirillä ennemminkin leiriläisten vertaisryhmään kuin opettajiin, vaikka heistä ajoittain puhutaankin osana ohjaajien joukkoa (ks. RKS, 2017). Isosilla on leirillä moninainen rooli, ja he ovat leiriläisille esimerkkinä monessa asiassa. (Tuominen, 2009, s. 149.) Myös rippikoulusuunnitelma tiedostaa, että leiriläiset seuraavat tarkasti isosten asenteita, käytöstä ja mielipiteitä (RKS, 2017, s. 26). Isostoimintaan lähtemisen motiiveja selvittäneessä tutkimuksessa kävi ilmi, että isoseksi lähtevät myös haluavat olla roolimalleina leiriläisille (Porkka, 2009, s. 318). Koska isoset

siis ovat leiriläisten samaistumisen kohteena, voi heidän esimerkillään ruokaan liittyvissä tilanteissa ja keskusteluissa olla merkitystä uusien ruokatottumusten omaksumisessa.

Nuorten ruokaan liittyvä arvomaailma voi olla monimuotoinen, ja erilaisten arvojen välillä liikutaan sen mukaan, millainen sosiaalinen konteksti on kyseessä. Formaalin opetuksen kannalta menestyksekkäs valinta ei välttämättä ole sitä vertaisryhmän hyväksynnän hakemisessa. Vertaisryhmällä on merkittävä vaikutus siihen, miten ruoasta koulumaailmassa puhutaan ja syödäänkö kouluruokaa. (Janhonen, Mäkelä & Palojoki, 2016). Nuorista koostuva rippikouluryhmä on rippikoulun keskiössä ja tällä ryhmällä on erityinen merkitys, sillä ryhmässä ollaan tiiviisti ja tehdään paljon yhdessä (RKS, 2017, s. 22). Vahvasti ryhmäkeskeisellä rippileirillä vertaisryhmällä voidaan täten olettaa olevan vaikutusta leiriläisten tapaan ajatella ja puhua ruoasta.

4 Tutkimustehtävä ja tutkimuskysymykset

Tämän tutkimuksen tavoitteena on kuvata ja analysoida ruokaa ja ruokailua rippileirillä. Ruoka on tutkimusten mukaan paljon muutakin kuin vatsantäytettä, josta saadaan energiaa päivittäisiin toimintoihin (esim. Mäkelä, 2002). Aiemmissa rippikoulua käsittelevissä tutkimuksissa ruoka on mainittu osana tyytyväisyyttä leirikokemukseen (ks. Niemelä, 2002a; Schweitzer ym. 2010), mutta varsinaista ruokaan keskittyvää tutkimusta ei rippileirin kontekstissa ole tehty. Rippileirillä ruokailut kuuluvat päivittäiseen ohjelmaan, ja oma kokemukseni on sekä leiriläisenä, isosena että ohjaajana, että ne ovat oleellinen osa leiriä. Tutkimukseni tavoitteena onkin käsitellä rippileirin ruokailujen saamia merkityksiä, niissä tärkeinä pidettyjä asioita ja kestävyysnäkökulmista kaikkien ruokailuihin tavalla tai toisella osallisten näkökulmasta. Rippileiriläiset, isokset, ohjaajat ja keittiöhenkilökunta saattavat nähdä ruokailut eri tavoin erilaisesta roolistaan johtuen. Lisäksi on tarkoitus selvittää, millä tavoin Kirkkohallituksen rippikoulusuunnitelmassa esittämän kestävä elämäntavan ihanne on otettu huomioon ruokailuissa. Ruokailujen kestävyysteen liittyen kiinnostukseni kohteena ovat erityisesti käytännön toimet sekä kestävyyskasvatuksen mahdollisuudet ja haasteet. Tutkimuskysymykseni ovat:

1. Millaisia merkityksiä rippileirin osalliset antavat leiriruoalle ja -ruokailuille ja mitä asioita ruokailussa pidetään tärkeinä?
2. Millä tavoin kestävä kehitys näkyy rippileirin ruokailuissa ja mitä haasteita tähän liittyy?

Ensimmäisen tutkimuskysymyksen tavoitteena on selvittää ruoan saamaa roolia rippileirillä. Kysymykseen etsitään vastauksia tutkimalla, miten rippileirin ruokailua kuvataan, mitä merkityksiä ruoka rippileirillä saa eri ryhmien mielessä ja mitkä asiat ovat leiriin osallistuvien mielestä tärkeitä ruokailuissa.

Kirkkohallituksen rippikoulusuunnitelmassa kestävä elämäntapa on mainittu yhdeksi rippikoulun tavoitteista ja sen tulisi myös näkyä leirin arjessa. Toisen tutkimuskysymyksen tavoitteena on selvittää, millä tavoin eri toimijat hahmottavat kestävyysnäkökulmista leirin ruokailuissa. Kestävä elämäntavan näkymiseen ruokailuissa syvennyttään niiden käytännön asioiden kautta, joita leirillä tehdään tavoitteen saavuttamiseksi ja karjoittamalla tekijöitä, jotka aiheuttavat haasteita kestävyysnäkökulman toteuttamiselle. Tutkimus tarkastelee myös kestävyyskasvatuksen toteutumista ruokailuissa ja siihen liittyviä haasteita ja mahdollisuuksia.

5 Tutkimuksen toteutus

Toteutin tutkimukseni etnografisena tapaustutkimuksena. Keräsin aineiston etnografiselle tutkimukselle tyypillisillä menetelmillä, teemahaastatteluina, osallistuvalla havainnoinnilla ja valokuvaten. Tässä luvussa esittelen käyttämäni tutkimustyyppin ja aineistonkeruumenetelmät, sekä vantaalaisen seurakunnan rippileirin, jolta aineisto kerättiin. Pohdin myös omaa rooliani tutkijana rippileirillä ja lopuksi kerron aineiston analyysistä.

5.1 Tapaustutkimus

Tutkimuksen rajausta pohtiessani ajattelin ensin, että haastattelisin eri leirikeskusten keittäjiä. Huomasin kuitenkin pian, että tutkimusta ruoasta rippileirillä ei ole tehty lukuun ottamatta lyhyitä mainintoja laajemmissa rippikouluun tyytyväisyyttä koskevissa tutkimuksissa (ks. Niemelä, 2002a, Schweizer & Simojoki, 2010). Aiheesta tehdyn tutkimuksen vähäisyyden johdosta sekä haastatteluiden järjestämisen helpottamiseksi päädyin siihen, että yhden leirin kaikkia ruokailuihin osallisina olevia haastatteleamalla saisin monipuolisemmin mielipiteitä ja kokemuksia ruoan roolista rippileirillä sekä kestäväyyteen liittyvistä aiheista ja näin kokonaisvaltaisemman kuvan ilmiöstä.

Tapaustutkimuksella tarkoitetaan empiiristä tutkimusta, joka tarkastelee tutkittavaa ilmiötä sen todellisessa ympäristössä ja tilanteissa. Sille ominaisia piirteitä ovat yksilöllistäminen, kokonaisvaltaisuus, monitieteisyys, luonnollisuus, vuorovaikutus, mukautuvuus ja arvosidonnaisuus. (Syrjälä & Numminen, 1988, ss. 7–8.) Tapaustutkimuksessa tapauksella tarkoitetaan tapausta jostakin ilmiöstä, ei jotakin abstraktia asiaa. Tutkimuksen kohde on eri asia kuin tapaus. (Laine, Bamberg & Jokinen, 2007, s.10.) Tässä tutkimuksessa tapaus on vantaalainen rippileiri ja tutkimuksen kohde ruokailut rippileirillä, joskin tutkimuskohde tarkentui tutkimuksen aikana. Tavoitteena on sanoa jotain tutkimuksen kohteesta, ruokailuista rippileirillä, ei sitä ilmentävästä tapauksesta.

Tapaustutkimuksen aineistoksi voi valikoitua tutkittavan ilmiön tyypillinen ja mahdollisimman edustava kohde tai toisaalta erikoinen rajatapaus, joka paljastaa ilmiöstä jotain erityistä (Eskola & Suoranta, 1998, s. 65). Rippileirin ruokailuja koskevassa tutkimuksessa pyrin löytämään ensimmäisen tyypin rippileirin, sillä ruokaa rippileirin kontekstissa ei ole juurikaan tutkittu. Keskimääräistä tapausta ei kuitenkaan ole olemassa, eikä edustavaa käsitystä rippileirien ruokailuista voida tämän tyyppisellä tutkimuksella saavuttaa (ks. Laine ym., 2007, s.12). Tapaustutkimus, kuten muukaan laadullinen tutkimus ei pyri tilastollisiin yleistettävyyksiin, vaan kuvaamaan, ymmärtämään ja tulkitsemaan tutkittavaa

ilmiötä (Eskola & Suoranta, 1998, s. 65). Tapaustutkimuksen tuloksia voidaan yleistää koskemaan tapausta laajempaa kokonaisuutta kertoen, mitä tutkimuskohteesta voidaan päätellä tapauksen avulla (Laine ym., 2007, s. 27). Yleistettävyyttä riippuu kuitenkin siitä, millaista ilmiötä tapaus ilmentää. ”Tavallisen” rippileirin valitsemalla pyrin saamaan käsityksen ruoan roolista tyypillisellä suomalaisella rippileirillä, ja nämä merkitykset voivat olla yleistettävissä myös vastaaviin tapauksiin. Sen sijaan kestävyysnäytöksen näkyminen tutkimuksen tapauksena olleella rippileirillä ei välttämättä kerro paljoakaan toisten leirien tilanteesta.

5.2 Etnografinen tutkimus

Etnografia on menetelmä, jossa tietoa tuotetaan osallistumisen, erilaisten aineistojen yhdistelemisen ja aiemman tutkimuksen vuoropuhelun kautta (Rastas, 2010, ss. 64–65). Etnografista tutkimusmenetelmää käytetään, kun halutaan saada selvää monitahoisista ilmiöistä tai prosesseista sekä niiden merkityksistä yhteisölle ja yksilöille (Hämeenaho & Koskinen-Koivisto, 2014, s. 7). Etnografinen tutkimus ei pyri ennustamaan tulevaisuutta tai sitä, mitä seuraavaksi tapahtuu, vaan yrittää ymmärtää, mitä juuri tapahtui (Agar, 1986, s. 16). Tavoitteena on tutkittavan ilmiön ns. tiheä kuvaus, eli monipuolinen ja sävykäs luonnehdinta erilaisia aineistoja yhdistelemällä (Huttunen, 2010, s. 43). Etnografinen menetelmä on saavuttanut suosiota organisaatioiden tutkimisessa, sillä erilaiset aineistot tuottavat moninaista kuvausta yhteisöstä ja tavoittavat eri toimijoiden näkökulmia (Rastas, 2010, s. 66). Näin ollen etnografinen tutkimusote soveltuu hyvin rippikoulun ruokailuja koskevaan tutkimukseeni.

Etnografisen tiedon lähteenä on havainnoimalla saatu aineisto joko välittömän havainnoinnin tai kirjallisuuden ja muiden historiallisten lähteiden tutkimisen keinoin (Its, 1974, ss. 1–3). Sitä syvennetään haastatteluilla ja muilla aineistonkeruumenetelmillä. Eri aineistot selittävät, täydentävät ja kyseenalaistavat toisiaan. (Huttunen, 2010, s. 43.) Etnografisen tutkimuksen aineistoa voidaan kerätä sekä henkisistä että aineellisista olosuhteista piirroksina ja valokuvina esimerkiksi ruoasta, työvälineistä ja tavaroista sekä teknisin välinein elokuvan, kameran ja nauhurin avulla tavoista, uskomuksista ja perinteistä (Its, 1974, s. 12).

Etnografisen tutkimuksen tapahtumapaikkana toimiva kenttä määrittyy sosiaalisista suhteista muodostuvana tilana, ei välttämättä fyysisenä paikkana, joskin se voi olla myös sellainen (Huttunen, 2010). Osallistuva havainnointi on tärkeä etnografian aineistonke-

ruumenetelmä (Its, 1974, s. 11), ja juuri tutkijan osallistuminen yhteisön arkeen havain-toja tehden määrittää tapaustutkimuksen etnografiseksi (Syrjälä & Numminen, 1988, s. 25). Osallistuvalla havainnoinnilla on ominaista pitkäaikainen oleskelu tutkittavassa yhteisössä, ja mitä pidemmän ajan yhteisössä viettää, sitä paremmat edellytykset tutkimuksen tekemiselle on olemassa. Kenttätö on kuitenkin yleensä kausiluotoista ja tapahtuu tutkijalle sopivimpaan aikaan, minkä seurauksena yksityiskohtainen perehtyminen monimutkaisiin ilmiöihin voi olla haastavaa ja aineisto osin sattumanvaraista. (Its, 1974, ss. 11–12; Eskola & Suoranta, 1998, ss. 100–103.) Omassa tutkimuksessani kentällä havainnointiin käytetty aika jäi käytännön syistä lyhyeksi. Rippikoulua pitävien ohjaajien puolesta minulle ehdotettiin kolmen päivän mittaista jaksoa tutkimuksen tekemiselle, ja näin ollen havainnoinnille jäi rajatusti aikaa haastattelujen ohessa.

Osallistuva havainnointi edellyttää intensiivistä henkilökohtaista osallistumista ja perinteisestä tutkijan kontrollista luopumista (Agar, 1986, s. 12). Etnografisen aineiston kerääminen on ennalta strukturoimatonta (Eskola & Suoranta, 1998, s. 107), joten kenttätössä yllättäviin tilanteisiin sopeutuminen ja niiden kohtaaminen sekä virheistä oppiminen on tärkeää (Agar, 1986, s. 12). Osallistuva havainnointi on subjektiivista, ja havaintoihin vaikuttaa mm. tutkijan vireystila, ennako-oletukset sekä havainnoin vaikutus tutkittavaan ilmiöön (Eskola & Suoranta, 1998, s. 103). Rippileirin oppitunneilla en varsinaisesti osallistunut toimintaan, vaan istuin luokan takaosassa ja seurasin muiden toimintaa, kun taas esimerkiksi ruokailuissa tein havaintoja osallistuen ruokailuun liittyviin rutii-neihin osana ohjaajien joukkoa.

Kentällä tehdyt havainnot kirjoitetaan kenttämuistiinpanoiksi, mikä on olennainen osa aineiston tallentamista (Its, 1974, s. 12). Kenttäpäiväkirjan merkinnät ovat esianalysoituja, sillä tutkija kirjaa ylös omat havaintonsa ja tulkintansa tilanteista (Huttunen, 2010, s. 41). Rippileirillä tekemäni havainnot kirjoitin kenttäpäiväkirjaan, minkä pyrin tekemään havainnoidun tilanteen aikana tai välittömästi sen jälkeen. Leiriltä kotiin palattuani kirjoitin vielä muistiinpanoja yleismielikuvasta, joka leiriltä jäi käteen. Havainnoidessani pyrin kiinnittämään erityisesti huomioita siihen, miten ruoasta ja ruokailuista puhutaan sekä siihen, miten ruoka yleisesti näkyy rippileirillä.

Myös haastattelut ja keskustelut ovat etnografiselle tutkimukselle tyypillisiä aineistonkeruumenetelmiä (Eskola & Suoranta, 1998, s. 107). Raja haastattelun ja epämuodollisen keskustelun välillä on liukuva, joten haastatteluaineistoa löytyy usein myös kenttämuistiinpanoista. Kerätty haastattelumateriaali on sidoksissa kenttään, jossa se on kerätty,

mikä tulee huomioida myös analyysivaiheessa. Ympäristö rakentaa kontekstia haastattelujen puheelle ja auttaa ymmärtämään aineistoa esimerkiksi fyysisen tilan ja vuorovaikutussuhteiden kautta. (Huttunen, 2010, ss. 40–44.)

Tutkija tuo tutkimukseen aina omat käsityksensä ja taustansa, joista käsin hän tulkitsee kokemustaan yhteisössä. Tutkijan ja tutkittavien välillä tapahtuva vuorovaikutus vaikuttaa olennaisesti tutkimusprosessin kulkuun ja näin ollen myös tulkinnoista syntyviin lopputuloksiin (Hämeenaho & Koskinen-Koivisto, 2014, s. 8). Jos tutkijan tai yleisön traditiot ovat kovin erilaisia kuin tutkittavan yhteisön, voi joidenkin tapahtumien yksityiskohtia olla vaikea ymmärtää. Myös tutkimusraportin toivotun yleisön tapa nähdä asioita vaikuttaa siihen, miten tutkija ilmaisee havaintojaan raportissa. (Agar, 1986, ss. 18–22.)

Reflektiivisyys on olennainen osa etnografista tutkimusprosessia, sillä tutkijalla on vahva rooli kysymysten esittäjänä, havainnoijana ja tulkitsijana. Näin ollen tutkimuksen tekijällä on merkittävä vaikutus sen lopputuloksiin. Tutkijan ja hänen tekemiensä valintojen läpinäkyviksi tuominen onkin eräs etnografisen kirjoittamisen tärkeistä tavoitteista, sillä silloin niitä voidaan arvioida. (Hämeenaho & Koskinen-Koivisto, 2014, s. 9.) Etnografinen raportti kirjoitetaan yleensä luovasti yhdistäen kerrontaa ja teoreettisia käsitteitä. Tavoitteena on antaa lukijalle käsitys siitä, millaista kuvatussa kohteessa on. (Syrjälä & Numminen, 1988, s. 25.)

Teorian merkitys etnografisessa tutkimuksessa on erilainen kuin luonnontieteelliseen paradigmaan pohjautuvassa tutkimuksessa. Teoria kyllä ohjaa tutkimusprosessia, mutta se ei etukäteen sido toimintaa, kuten kvantitatiivisessa tutkimuksessa. Etnografia tavoittelee ilmiön kulttuurin sisälle pääsyä, mikä ei sovi yhteen vahvan teoretisoinnin kanssa, joka vaatisi etäisempää tarkastelua. Toisaalta monipuolisen ja laajan aineiston raportointi edellyttää analyysia, joka pohjautuu teoriaan. (Syrjälä & Numminen, 1988, ss. 31–32.) Vaikka havainnointia pidetäänkin aineiston lähteenä (Its, 1974), muodostaa haastattelujen analyysi Huttusen (2010) mukaan tutkimuksen selkärangan. Aineiston analyysiin syvennyn tarkemmin luvussa 6.6.

5.3 Teemahaastattelu haastattelun muotona

Haastattelu on kielellinen vuorovaikutustilanne, joka on ennalta suunniteltu ja tähtää informaation keräämiseen. Siinä haastateltava henkilö nähdään subjektina, jonka omista kokemuksista ollaan kiinnostuneita. Suora vuorovaikutus haastattelijan ja tutkittavan henkilön välillä mahdollistaa tiedonhankinnan suuntaamisen tarkentavien ja syventävien

kysymysten avulla, mikä ei esimerkiksi kyselylomaketta käytettäessä ole mahdollista. Haastattelussa ei myöskään tarvitse asetta tiettyjä vastausvaihtoehtoja, vaan haastateltava saa tuoda omia kokemuksiaan esiin monipuolisesti omilla ehdoillaan. Aineistonhankintamenetelmänä haastattelu sopii tutkimuksiin, joiden tarkoitus on kartoittaa tutkittavia ilmiöitä ja niiden välisiä yhteyksiä tai saada kuvaavia esimerkkejä. Haastattelulla saadaan yhdistettyä haastateltavan puhe laajaan kontekstiin. (Hirsjärvi & Hurme, 2008, ss. 26–34, 41.)

Erilaiset haastattelut eroavat toisistaan lähinnä strukturointiasteeltaan eli siinä, kuinka tarkasti kysymykset on muotoiltu ja kuinka paljon haastatteli ohjaa tilannetta. Haastatteluspektrin ääripäissä ovat lomakehaastattelu ja täysin strukturoimaton haastattelu. Lomakehaastattelussa haastattelu tapahtuu lomakkeen pohjalta, ja kysymysten järjestys ja muoto on täysin määrätty etukäteen. Strukturoimattomassa haastattelussa puolestaan edetään haastateltavan ehdoilla aiheesta toiseen avointen kysymysten avulla lähes keskustelunomaisesti. (Hirsjärvi & Hurme, 2008, ss. 43–46.)

Teemahaastattelu on eräs puolistrukturoidun haastattelun muoto, siis jonkinlainen lomakehaastattelun ja strukturoimattoman haastattelun välimuoto. Teemahaastattelussa haastattelun aiheet ovat kaikille haastateltaville samat, mutta kysymysten muoto ja järjestys voi vaihdella. Oleellista on, että haastattelu etenee ennalta päätettyjen teemojen puitteissa. Näin ollen teemahaastattelu on lähempänä strukturoimatonta kuin strukturoitua haastattelua. (Hirsjärvi & Hurme, 2008, ss. 47–48.)

Teemahaastattelussa vastaaja pääsee puhumaan laajasti ja vapaasti, minkä takia aineisto yleensä edustaa vastaajan puhetta hyvin (Eskola & Suoranta, 1998, s. 88). Teemahaastattelu ei myöskään ota kantaa haastattelun syvällisyyteen, vaan korostaa haastateltavan omaa elämysmaailmaa ja näkemyksiä tutkittavasta ilmiöstä. Kieli on merkittävässä osassa haastattelussa ja ihmisen käyttämä kieli saa merkityksiä sosiaalisissa yhteyksissä. Haastateltavan antamat vastaukset heijastavat haastattelijan läsnäoloa ja tämän tapaa asetella kysymykset. Koska haastattelu on vuorovaikutustilanne, on otettava huomioon myös se, että haastattelijan läsnäolo voi johtaa taipumukseen antaa ns. sosiaalisesti hyväksyttäviä vastauksia, miltä esimerkiksi kyselylomaketta käyttämällä voidaan paremmin välttyä. (Hirsjärvi & Hurme, 2008, ss. 35, 48–49.)

5.4 Aineiston keräämisen vaiheet ja leirin esittely

Keräsin tutkimukseni vantaalaisen seurakunnan rippileirillä kesällä 2019. Juuri tämä rippileiri valikoitui tutkimuskohteeksi pääosin kahdesta syystä. Ensinnäkin, halusin löytää niin ”tavallisen” rippileirin kuin mahdollista, sillä ajattelin sen olevan tutkimukseni kannalta mielekkäintä. Suurin osa rippikouluista on seurakuntien järjestämiä ja leirimuotoisia (RKS, 2017). Näin ollen iltarippikoulut, erityisrippikoulut kuten urheilurippikoulut, sekä muut järjestöjen pitämät rippikoulut olivat poissuljettuja. Toiseksi, ajattelin pääseväni helpommin mukaan leirille, jos tuntisin jonkun järjestävän seurakunnan tai rippileirin työntekijöistä. Otin siis yhteyttä vantaalaisessa seurakunnassa työskentelevään tuttuuni, jonka kautta järjestyi mahdollisuus lähteä tutkijana rippileirille. Tuttu seurakunnan työntekijä oli myös itse mukana leirillä, jolla keräsin aineistoa. Hän toimi yhteyshenkilönä seurakunnan puolelta ja varmisti, että leirikeskuksen keittäjille sopi haastatteluihin osallistuminen.

Ennen leirijakson alkua lähetin yhteyshenkilöni kautta rippikoululaisten ja isosten huoltajille, keittäjille sekä muille leirin ohjaajille tiedotteet leirillä tekemästani tutkimuksesta (liitteet 1 ja 2). Alaikäisten tiedotteessa pyydettiin myös huoltajien lupaa nuoren haastatteluun osallistumiselle. Kaikki leirin nuoret saivat huoltajiltaan luvan osallistua tutkimukseen, mutta lopullisen päätöksen osallistumisesta nuoret tekivät itse rippileirin aikana.

Olin viikon kestäväällä rippileirillä sen kolmena viimeisenä päivänä, yhteensä noin 48 tunnin ajan. Osallistuin rippileirin arkeen havainnoiden sen arkea ja keskittyen ruokaan liittyviin tilanteisiin ja keskusteluihin. Tämän lisäksi haastattelin leirillä olijoita. Rippileirille osallistui 23 leiriläistä, joista 12 oli tyttöjä ja 11 poikia. Leirillä oli kuusi isosta ja kolme ohjaajaa: pappi, nuorisotyöntekijä ja kesäteologi. Leirin aikana keittiöllä oli töissä kaksi henkilöä.

Tutkimukseni pääasiallisena aineistona toimivat kaikkien leirillä ruokailuihin osallistuvien, siis leiriläisten, isosten, ohjaajien sekä keittiöhenkilökunnan haastattelut. Toteutin ne teemahaastatteluina ryhmässä tai yksin. Haastatteluihin osallistui kymmenen rippileiriläistä, viisi isosta, kolme seurakunnan työntekijää ja kaksi leirikeskuksessa työskentelevää keittäjää. Tarkempi kuvaus haastatteluista näkyy taulukossa 1. Kysyin haastateltavilta etunimen luontevoittamaan ryhmähaastattelua, ja jotta aineiston anonymisoinnissa kenellekään ei sattuisi omaa tai toisen leirillä olijan nimeä. Muita taustatietoja en haastateltavilta kysynyt, sillä ne eivät olleet tutkimukseni kannalta oleellisia. Taltioin haastattelut kännykkäni nauhurilla. Haastattelujen lisäksi keräsin aineistoa havainnoimalla ruokaan liittyviä tilanteita, joista tein päiväkirjamerkintöjä ja otin valokuvia. Täydensin havaintojeni

pohjalta haastattelujen teemoja sisällyttäen esimerkiksi nuorten omat herkut keskustelunaiheeksi huomautessani niiden olevan jatkuvasti läsnä leiriarjessa.

Taulukko 1. Haastattelujen kuvaus.

Haastattelun nimi	Haastateltavat	paikka	aika	kesto	litteraatin pituus (liuskaa)	huomioita haastattelusta
Leiriläiset 1	Kristian, Jussi, Matias	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 5. päivä, klo 18.20	41 min	14,5	Jussi ja Matias dominoivat keskustelua, hiljaisempi Kristian jäi taka-alalle.
Leiriläiset 2	Roosa, Katariina, Olivia	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 5. päivä, klo 19.40	26 min	10,5	Oleskelutilassa oli paikalla myös Matilda, mutta hän ei halusi vain kuunnella, eikä osallistunut keskusteluun.
Keittäjä 1	Keittäjä 1	Ruokala	Leirin 6. päivä, klo 9.45	29 min	9,5	
Ohjaajat 1 & 2, osa 1	Ohjaaja 1, Ohjaaja 2	Oleskelutila tyttöjen majoituskäytävällä	Leirin 6. päivä, klo 11.30	31 min	6,5	Haastattelu keskeytyi aikataulusyistä
Keittäjä 2	Keittäjä 2	Ruokala	Leirin 6. päivä, klo 14.00	31 min	8,5	
Isoiset, osa 1	Isoet Erika, Viivi, Laura, Nea	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 6. päivä, klo 15.00	18 min	6	
Ohjaaja 3	Ohjaaja 3	Takkahuone	Leirin 6. päivä, klo 17.50	34 min	7	
Ohjaaja 1, osa 2	Ohjaaja 1	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 6. päivä, klo 19.40	21 min	4	Ohjaaja 2: kanssa yhteistä haastattelua jatkettiin erillisellä haastattelulla
Leiriläiset 3	Oskari, Mikael, Linnea(isonen)	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 6. päivä, klo 20.10	22 min	10	
Isoiset, osa 2	Isoet Erika, Viivi, Laura, Nea	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 6. päivä, klo 20.40	22 min	8,5	Laura ja Erika selkeästi eniten äänessä.
Leiriläiset 4	Anna, Emilia	Oleskelutila poikien majoituskäytävällä	Leirin 7. päivä, klo 10.40	25 min	8	Anna joutui poistumaan haastattelusta 10 min jälkeen rippileirin ohjelmaan liittyvästä syystä. Emilia halusi jatkaa haastattelua yksin. Annan ollessa paikalla Emilia myötäili hänen mielipiteitään. Annan poistuttua Emilian puheenvuorot pitenevät ja ajatukset tulivat paremmin esille.
Ohjaaja 2, osa 2	Ohjaaja 2	Bussi, matkalla leiriltä kotiin	Leirin 7. päivä, klo 13.40	17 min	3	Kesken jääneen haastattelun jakoa. Bussissa oli suhteellisen paljon taustamelua, mutta haastateltavan puheesta sai hyvin selvää.
12 haastattelutapahtumaa	20 haastateltavaa			5 h 17 min	96	

Nuorten haastatteluiden tavaksi valikoitui ryhmähaastattelu, jotta he saisivat toisistaan tukea haastattelutilanteessa ja tilanne olisi heille rennompaa (ks. Eskola & Suoranta, 1998, s. 95). Myös leirin aikataulut vaikuttivat päätökseeni, sillä ryhmähaastatteluilla sain haastateltua useita henkilöitä kerralla. Haastateltaessa ryhmää toisilleen tuttuja henkilöitä on otettava huomioon ryhmän sosiaalisten suhteiden ja normien vaikutus haastatteluun (Eskola & Suoranta, 1998, s. 97). Tämä näkyi joissain haastatteluihin tulleissa ryhmissä selkeästi keskustelua dominoivina leiriläisinä ja mielipiteiden myötäilynä. Nuoret saivat

vapaasti valita haastatteluryhmänsä. Poikkeuksena ryhmähaastatteluihin oli yksi leiriläisten haastattelu, josta toinen kahdesta haastateltavasta joutui poistumaan rippileirin ohjelmaan liittyvän syyn takia. Kyseisessä haastattelussa oli siis osan aikaa vain yksi nuori. Tarjosin tälle leiriläiselle mahdollisuuden keskeyttää haastattelu, mutta hän halusi jatkaa.

Ryhmää kannattaa Eskolan ja Suorannan (1998) mukaan haastatella heille tavanomaisessa kokoontumispaikassa. Pidin nuorten haastattelut majoituskäytävän päässä sijaitsevassa oleskeluhuoneessa, joka oli rento paikka leiriläisille. Huoneen oven sai myös suljettua, mikä rauhoitti tilan haastattelun ajaksi. Haastatteluiden leppoisaa ilmapiiriä kuvaa päiväkirjamerkintäni (merkitty kursiivilla tässä luvussa) ensimmäisestä leiriläisten haastattelusta: *Leiriläisten tullessa sisään huoneeseen sarkastinen kommentti Jussilta tämän lösähtäessä sohvalle istumaan: "ai tää on näinki virallista"*.

Kaikki leirillä olevat työntekijät osallistuivat haastatteluihin. He tuntuivat olevan motivoituneita osallistumaan haastatteluihin, *tällaista ei meillä oookkaan aikaisemmin ollu, kiva kun tulit*. Työntekijöiden haastattelut pidin ryhmä- ja yksilöhaastatteluina rippileirin aika-aulujen sallimalla tavalla. Ohjaajista kaksi kävi haastattelussa kolmannen pitäessä opituntia leiriläisille. Tämä haastattelu keskeytyi ruokailun takia ja jatkoimme sitä myöhemmin erikseen kummankin ohjaajan kanssa. Kolmannen ohjaajan ja keittäjien haastattelut olivat yksilöhaastatteluja. Keittiöhenkilökunnan haastatteluissa pohjamateriaalina toimi leirin ruokalista ja haastattelupaikkana toimi leirikeskuksen ruokala. Ohjaajien haastattelut pidin tilanteesta riippuen siellä, mistä sattui löytymään rauhallinen tila. Aika-aulusyistä viimeinen ohjaajan haastattelu toteutui paluubussissa.

5.5 Tutkijan rooli rippileirillä

Tutkijana rippileirille tuleminen ei ollut aivan yksinkertaista. Pohdin etukäteen etenkin sitä, miten leiriläiset ja isokset suhtautuisivat minuun, ja minkälainen olisi roolini leirillä. Ohjaajat ja keittäjät ottivat minut lämpimästi vastaan, mutta leiriläiset selkeästi vierastivat uutta kasvoa. Tilanteen teki itselleni kummalliseksi se, että minulla on paljon kokemusta leirin ohjaajana olemisesta, ja olen tottunut tietynlaiseen auktoriteettiin ja tuttuuteen leiriläisten kanssa. Oma paikka piti tutkimusjakson kuluessa hakea, eikä se täysin selkeytynyt lyhyen leirillä oleskeluni aikana. Olin osa leirin ryhmää, mutta samaan aikaan ulkopuolinen tarkkailija. Se, että tunsin etukäteen yhden leirin ohjaajista, helpotti leirin aikuisten joukkoon sulautumista.

Osallistuin rippileirin arkeen haastattelujen lomassa, ja minua oli etukäteen pyydetty pitämään leiriläisille oppitunti ruokaan liittyen, mitä vastaan seurakunta korvasi leirillä oleskeluni kustannukset. Oppitunnin aiheeksi valikoitui Raamatun ruokaan liittyvien kertomusten soveltaminen nykypäivään. Pyrin valitsemaan aiheen siten, että se vaikuttaisi haastateltavien vastauksiin mahdollisimman vähän sopien kuitenkin rippikoulun tavoitteisiin. Olin myös valmistautunut pitämään päivähartauden, mutta se jäi pitämättä ruokailua edeltävän oppitunnin venyttyä.

En usko, että ystävyssuhteeni leirin ohjaajaan vaikutti hänen haastatteluunsa kovinkaan paljon, sillä haastatteluiden aiheena ollut ruoka rippileirillä ei ole kovin henkilökohmainen aihe. Toisaalta kestävä kehitys on arvolutunut aihe, mikä on voinut vaikuttaa siihen, millaisen kuvan omasta suhtautumisestaan näihin teemoihin haastateltava on antanut. Nuorten ryhmähaastatteluissa oli selvästi nähtävillä vertaisryhmän tärkeys ja tarve kuulua joukkoon, sillä haastatteluryhmän sisällä juuri kukaan ei esittänyt vastakkaisia mielipiteitä muuhun kuin ruokalajien maistuvuuteen liittyen.

Huomasin, että leirin viimeisenä päivänä nuoret olivat päässeet yli vierastamisesta, ja tulivat juttelemaan minulle. Muistiinpanoja tehdessäni he kommentoivat minulle sekä ruokailua, että muistiinpanojen tekemistä. *Virtanen totesi, että on ahdistavaa, kun joku kirjoittaa mitä tapahtuu.* Uskon ja toivon, ettei Virtasen mainitsema ahdistus ollut nuorten joukossa yleistä, eikä vallitseva tunnetila. Mikään muu puheenvuoro tai nuorten käytös ei antanut minun ymmärtää, että heitä ahdistaisi tutkijan läsnäolo. Vieraan, muistiinpanoja tekevän aikuisen läsnäolo on kuitenkin voinut saada jonkun tietoisemmaksi omasta toiminnastaan. Toisaalta ainakaan leiriläisten kielenkäyttö minua kohtaan ei eronnut siitä, miten muille ohjaajille puhuttiin. *Jussi kommentoi vielä ruokalan järjestelyitä toden, että ruokailuvälineiden paikka tiskin alla olevalla hyllyllä on ”paikka ihan perseestä”.* Tällaiset lausunnot antoivat ymmärtää, että minuun suhtauduttiin luontevasti osana rippileirikokemusta, eivätkä leiriläiset kokeneet tarvetta ainakaan hienostella mielipiteitään.

5.6 Aineiston analyysi

Haastattelu aineiston hankkimisen tapana tuottaa usein laajan ja moniaineksisen aineiston. Laadullisessa tutkimuksessa analyysillä pyritään tuomaan esiin aineistosta jotain uutta ja jotain sellaista, mikä ei suorissa lainauksissa ole läsnä. (Ruusuvaori, Nikander & Hyvärinen, 2010, ss. 11, 16, 19.) Analyysiani ohjaamassa olivat tutkimuskysymykset, jotka tarkentuivat ja muuttuivat tutkimuksen edetessä. Lopulliset tutkimuskysymykset muotoutuivat aineiston litteroinnin aikana, kun sain käsityksen aineistosta.

Aineiston analyysimenetelmänä käytin pääasiallisesti laadullista sisällönanalyysia, mutta hyödynsin myös määrällistä sisällön erittelyä. Laadullinen menetelmä oli luonnollinen valinta haastatteluaineistolle, sillä lähtökohtaisesti en ollut kiinnostunut toimijaryhmien eroista, vaan aineistossa ilmenevien näkemysten kirjosta. Tärkeinä pidettyjen asioiden erittely määrällisesti toi kuitenkin mielenkiintoisesti ilmi, kuinka eri toimijat pitivät erilaisia asioita tärkeinä ruokailuissa, minkä vuoksi päädyin sisällyttämään sen raporttiini.

Sisällönanalyysillä pyritään kuvaamaan tutkittavaa ilmiötä tiivistetysti ja yleistetysti sitä koskevan aineiston avulla kadottamatta kuitenkaan aineiston sisältämää informaatiota. Tarkoituksena on hajanaisen aineiston informaatioarvon lisääminen tuottamalla selkeää ja mielekästä kuvausta tutkittavasta ilmiöstä. Tavoitteena sisällönanalyysissä ei ole totuuden löytäminen, vaan inhimillisten kokemusten ja merkitysten tavoittaminen. (Tuomi & Sarajärvi, 2018, ss. 86, 91.) Sisällönanalyysin tavoitteena ei myöskään yleensä ole uuden teorian kehittäminen vaan se keskittyy ilmiön kuvailemiseen (Drisko & Maschi, 2015, s. 83). Aineistolähtöisen sisällönanalyysin vaiheita ovat aineiston redusointi, ryhmittely ja yleiskäsitteiden muodostaminen (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s.91), joiden toteuttamisesta kerron myöhemmin lisää.

Ennen analyysin aloittamista täytyy määrittää analyysiyksikkö, jota tutkimuksessa käytetään (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s.91). Analyysiyksiköksi tutkimuksessani muodostui ajatuskokonaisuus. Ne ilmenivät aineistossa yksittäisinä sanoina, virkkeinä, puheenvuoroina tai keskustelun osina. Toteutin sisällönanalyysin aineistolähtöisesti, joten analyysiyksiköt eivät olleet etukäteen harkittuja (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 80). Aineistolähtöistä analyysia tehdessä tavoitteenani oli, että aikaisemmat tutkimukset ja havainnot eivät vaikuttaisi analyysin tekemiseen, mutta tämä on käytännössä mahdotonta, sillä puhtaasti objektiivisia havaintoja ei ole olemassa, ja tutkijan valitsevat menetelmät ja tutkimusasetelma vaikuttavat tuloksiin (ks. Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 80).

Aloitin haastatteluaineiston käsittelyn litteroimalla äänitetyt haastattelut sanatarkasti. Sanatarkka litterointi oli riittävä tarkkuus, sillä tutkimuksessani olin kiinnostunut ensisijaisesti haastattelujen asiasisällöistä, en haastateltavien vuorovaikutuksesta (Ruusuvuori, 2010, s. 356). Litteroinnin aikana kuuntelin kunkin haastattelun useaan kertaan, mikä auttoi hahmottamaan haastattelujen sisältöä. Aineistoon kunnolla tutustuminen on analyysin kannalta tärkeää, sillä tutkijalle vieraan aineiston analyysi jää helposti satunnaiseksi sitaattikokoelmaksi (Ruusuvuori ym., 2010, s. 12). Kirjoitin myös kenttämuistiinpanot puhtaaksi tietokoneelle käsinkirjoitetusta versiosta.

Tämän jälkeen anonymisoin aineiston seuraavaksi kuvatuilla toimenpiteillä. Vaihdoin leiriläisten ja isosten nimet siten, että nuoren sukupuoli pysyy samana. Nuorista käytän aineistossa ja siihen viitatessa pseudonyymejä, sillä he puhuvat toisistaan usein. Jos leiriläiset ja isokset esiintyisivät aineistossa numeroituna, olisi aineiston lukeminen hankalaa. Ohjaajien kanssa sovin, että heistä puhutaan tutkimuksessa ohjaajina, ei ammatinimikkeillä, sillä kussakin työtehtävässä on vain yksi henkilö. Ohjaajista en käytä pseudonimiä, sillä vaihdetun etunimen käyttäminen erottaisi sukupuolen perusteella yhden ohjaajista. Ohjaajien erottamiseksi toisistaan numeroin heidät 1–3 sen mukaan, ketä haastateltiin ensin. Keittäjien kohdalla toimin samoin kuin ohjaajien. Poistin tai yleistin aineistosta myös ilmaisut, jotka yksilöivät haastateltuja, leirikeskusta tai leirin järjestävää seurakuntaa. Seurakunnan edustajan kanssa sovin kuitenkin, että tutkimusta raportoidessani voin puhua vantaalaisesta seurakunnasta, joten tämä tieto jäi aineistoon. Seurakunnan työntekijä totesi, että Vantaalla on useita seurakuntia, joiden noin 60:lle vuosittain järjestetyille rippileirille osallistui tutkimuksen toteutusajankohtana kesällä 2019 yli 1300 nuorta, joten leiriläisten henkilöllisyys on kylliksi peitettynä. Leirikeskuksen osalta sovimme, että sen voidaan kertoa sijaitsevan Helsingin seudun ulkopuolella, kuten suurin osa Vantaan seurakuntien rippikoulujen leirikeskuksista.

Taulukko 2. Esimerkki aineiston redusoinnista

<i>Alkuperäinen ilmaus</i>	<i>Tiivistetty ilmaus</i>
Ohjaaja 1: No ainakin se että siellä ei oo niinku ihan hirvee meteli, että syödään ihan rauhassa ja keskustelu on silleen maltillisella volyymitasolla, mitä se nyt kyllä on ollutkin ihan ok. Ja sitten että todellakin vaan syödään, että ruokaa ei heitellä tai käytetä asiattomasti, että tota, ja myöskin se, että kaikki syö vähän jotain joka ruokailun yhteydessä, että sitä on jouduttu, ei nyt paljon oo jouduttu tarkkailee, mutta välillä on joutunu.	Ei ole meteliä Syödään rauhassa Ruokaa ei käytetä asiattomasti Kaikki syövät jotain
Katariina: No se et voi vaan istuu kavereiden vieres ja syödä yhdessä. Olivia: Nii, et ei tarvii istuu yksin joittenki ei niin hyvien ystävien vieressä.	Omien kavereiden kanssa syöminen

Anonymisoinnin jälkeen aloitin aineiston redusoinnin. Ensin poimin haastatteluista keskustelujen katkelmat ja yksittäiset puheenvuorot, joissa ilmeni tutkimuskysymysten aiheisiin liittyviä asioita. Merkitsin eri toimijaryhmien haastatteluista poimitut katkelmat eri väreillä hahmottaakseni puhujan roolin leirillä. Tämän jälkeen tiivistin ajatuskokonaisuudet muutama sanaan helpottaakseni seuraavaksi vuorossa olevaa teemoittelua (esimerkki taulukossa 2).

Ryhmittelin aineiston teemoittelun avulla. Etsin samankaltaisia ilmaisuja muodostaen kuhunkin ilmiöön liittyviä alaluokkia, minkä jälkeen yhdistin samankaltaiset ja osittain päällekkäiset alaluokat teemoiksi (ks. taulukko 3). Teemoittelu on hyvä tapa nostaa aineistosta esiin tutkimuskysymyksiin liittyviä teemoja ja näin vertailla tiettyjen aiheiden ilmenemistä (Eskola & Suoranta, 1998, ss. 175–176). Teemoittelua käytetään etenkin käytännönläheisten tutkimusongelmien ratkaisemiseksi (Eskola & Suoranta, 1998, s. 179), sillä siinä painottuu, mitä mistäkin teemasta on aineistossa sanottu (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 78). Pyrin muodostamaan teemoista mahdollisimman laajoja, joten otin niihin mukaan myös asioita, jotka esiintyivät vain yhdessä vastauksessa tai saattavat olla vastakkaisia vallitsevan näkemyksen kanssa.

Taulukko 3. Esimerkki aineiston ryhmittelystä teemoiksi

<i>Tiivistetyt ilmaukset</i>	<i>Alaluokka</i>	<i>Teema</i>
Ei ole meteliä Ruokarauha Maltillinen melutaso Ei liikaa meteliä	Ruokarauha	Miellyttävät olosuhteet
Pöydät on hyviä juttelulle Miellyttävät maisemat Ruokailutilan sujuvuus Omien sotkujen siivous Hedelmien esilläolo Riittävän tilava ruokala Toimivat käytännön järjestelyt	Fyysiset puitteet	
Saa istua minne haluaa Ei istumajärjestystä Saa itse valita salaattinsa ainekset Toisten odottaminen on ikävää Toisten odottaminen ärsyttävää Ei tarvitse ajatella opiskelua	Vapaus	
Rauhallinen fiilis ruokalassa Rauhoittuminen Rauhallisuus Syödään rauhassa Rentoutuminen Rentoutuminen	Rentous	
Kiireetön ruokailu Kaikki saavat syödä rauhassa loppuun Kiireettömyys	Kiireettömyys	

Ruokailussa tärkeiksi koettujen asioiden teemoittelun jälkeen kvantifioin kuhunkin teemaan kuuluvien analyysiyksikköjen määrän hahmottaakseni, mitkä asiat korostuivat koko aineistossa ja kussakin ruokailuihin osallisessa toimijaryhmässä. Tämä ei Tuomen ja Sarajärven (2018, s. 88) mukaan ole osa sisällönanalyysiä, vaan kuuluu sisällön erittelyn piriin, jota voidaan käyttää apuna sisällönanalyysia tehtäessä. Kvantifioinnin ongelma laadullisissa tutkimuksissa on usein pieni aineisto, jolloin kvantifionti ei tuo lisätietoa tutkimustuloksiin (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s. 100). Pienestä aineistosta huolimatta

omassa tutkimuksessani kvantifionti mielestäni kuitenkin valaisee sitä, kuinka erilaisessa roolissa olevat toimijat näkevät rippileirin ruokailut eri tavoin.

Yleiskäsitteiden muodostaminen eli abstrahointi on sisällönanalyysissa prosessi, jossa tutkija muodostaa löytämiensä käsitteiden avulla kuvan tutkimuksen kohteesta (Tuomi & Sarajärvi, 2018, s.94). Analyysin viimeisessä vaiheessa vertasin haastatteluaineistoa tekemiini johtopäätöksiin ja aiempaan tutkimukseen. Kuvasin tuloslukuun teemoittelun pohjalta muodostamani käsiteet, teemat ja niiden sisältämät asiat sekä niiden pohjalta tulkitsemani ruoan ja ruokailun saamat merkitykset pyrkien ymmärtämään rippileirin ruokailuja niihin osallisten näkökulmasta.

6 Tutkimustulokset

Tässä luvussa esittelen tutkimukseni tulokset, jotka olen raportoinut tutkimuskysymyksittäin. Aineisto-otteet ovat haastatteluista ja kenttämuistiinpanoistani. Haastatteluotteisiin olen merkinnyt puhujan yksittäisen puheenvuoron perään ja keskusteluotteissa puheenvuoron eteen. Kun olen merkinnyt puhujalle etunimen, kyseessä on leiriläinen. Isosten kohdalla etunimen perään olen kirjoittanut sulkeisiin i-kirjaimen erottaakseni heidät leiriläisistä. Ohjaajien ja keittäjien puheenvuorot olen merkinnyt kirjaimen ja numeron yhdistelmänä siten, että O=ohjaaja ja K=keittäjä ja numero kirjaimen perässä yksilöi haastateltavan. Omat puheenvuoroni haastattelijana olen merkannut H-kirjaimella ja otteet kenttämuistiinpanoistani nimikirjaimillani K.L.

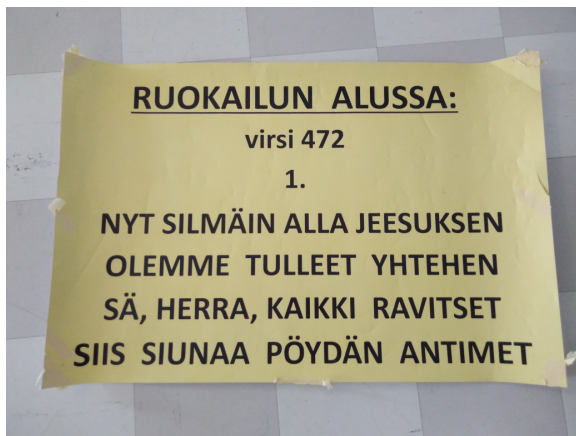
6.1 Ruoan rooli rippileirillä

6.1.1 Tyypillisen lämpimän aterian eteneminen

Seuraavassa kuvaan rippileirillä tyypillisen lämpimän aterian kulkua. Koostin kertomuksen kursiivilla merkityistä haastatteluotteista ja kenttämuistiinpanoista täydentäen sitä kuvailevalla tekstillä.

Ruokailuun tullaan hirveellä vauhdilla ja, ja saattaa kysyä, että mitä tänään on ruokana (K2). Ohjaajien ruokahetki alkaa aina siinä laskemalla, että kaikki on paikalla (O2) ja jo ennen ruokalaan tuloa käsien pesu toki, on muistutettu, ja he hoitaakin sen hyvin ennen pöytään tuloa (O1). Kätensä pestyään leiriläiset istuvat omille paikoilleen pöytiin. Jokaiselle näytti olevan aika lailla selvää, mihin pöytään istua. Ohjaajat istuivat omaan pöytään. (K.L.)

Varsinainen ruokailuhetki alkaa yhteisellä ruokalaululla. Se on *joku ruoka- onks se joku virsi joka lauletaan tämmönen (Kristian)*, toisin sanoen virren 472 ensimmäinen säkeistö (kuva 2), *joka lauletaan vaihtelevilla sävelmillä, mutta teksti on aina sama. Että siihen tulee se kristillinen sisältö (O2)*. Isosista muutama on ruokalaulun vetovuorossa, ja he päättävät, millä sävelellä säkeet lauletaan. Tänään vuorossa on armeijatyylä, eli sanat lauletaan esilaulajan perässä huutolaulaen. Puolessa välissä laulua ensimmäisenä ruoanottovuorossa olevat leiriläiset ovat jo melkein siirtyneet jonoon, vaikka tarkoitus olisi odottaa laulun loppuun asti omalla paikalla ruokapöydän ääressä. Laulun päätyttyä sitä johtavat isokset laskevat rytmikkäästi *yks-kaks-kolme ja koko leiri huutaa emännille kiitos! (K.L)*



Kuva 2. Ruokalaulun sanat kirjoitettuna isolle kartongille

Ruokalassa on *itsepalvelulinjasto, että siitä otetaan ite ruoka (K1)*. Keittäjä valvoo ruoan ottamista ja vastailee leiriläisten kysymyksiin ruoan sisällöstä. Ruokana on lohikeittoa, jonka kalan määrä aiheuttaa riemastusta. *Siis täällähän on kalaa! Vähän on eri näköstä kun koulussa (K.L)*. Ruoka ei kuitenkaan ikinä maistu kaikille, *mun kohalla pökähti siihen, että oli ruotoja...(O1)*.

Ruokailun aikana ruokalassa kuuluu tasainen puheensorina. Yhteen pöytään joku pojista on hakenut vesikannun ja maitotölkin, ettei kaikkien tarvitse vaivautua juomakärrylle. Vettä kaadetaan myös kaverille. Rippikoulun *alussa ollaan yritetty vähän tapakulttuuria opettaa, että kännykkä ei olisi käytössä ruokailun aikana, vaan sillan keskitytään siihen, mutta tää on ollu ehkä tää valitse taistelusi -kohta jolla ollaan oltu tästä taistelematta (O1)*. Isosista ainakin joku tiedostaa, että *se ei nyt välttämättä oo niin hyvätapaista (Erika(i))*, kännykällä oleminen. Ruokapöytäkeskustelujen aiheet *vähän vaihtelee, ja sielt puhelimesta saattaa tulla jotain mistä tulee puheenaihe tai, tai jostain päivän tapahtumasta (Olivia)*. Ohjaajien pöydässä puolestaan *neuvotellaan kollegojen kanssa siinä, ja tota, ohjeistamista mietitään (O3)*. Toisaalta ruokailu on *rentoutumisen paikka, että voidaan keskenämme jutustella muusta tai syödä hiljaa (O2)*. *Jos tapahtuu jotain, kuuluu jotain kummallisia ääniä, nii sit (O2)* ohjaajien pöydässä reagoidaan, mutta tällä leirillä ruokailu *ei oo ollu vahvasti sellanen valvontatilanne (O2)*.

Suurin osa leiriläisistä syö nopeasti. Astioita palautetaan omaa tahtia palautuskärryyn, johon kerääntyy pikkuhiljaa astiavuori (kuva 3). Ohjaajista joillain on vielä ruokailu kesken, mutta leiriläiset odottavat levottomana, että pääsevät viettämään vapaa-aikaa en-

nen seuraavaa oppituntia. Ennen kuin lauletaan *se ihme loppuvirsi (Matias)*, tiedottamisvuorossa oleva ohjaaja kertoo, mitä seuraavaksi tapahtuu. Kiitoslaulu lauletaan samalla tavalla kuin ruokalaulu, "armeijatyylillä". Ohjaajat jäävät vielä lopettelemaan ruoka-annoksiaan, kun leiriläiset ryntäävät pihalle.



Kuva 3. Astianpalautuskärry ruokailun loppupuolella

Aina eri päivinä yks ryhmä pesee niinku ne pöydät ku on syöty (Olivia). Asenteet tähän työtehtävään liittyen vaihtelevat. Jonkun mielestä *se on sillee tärkeätä, sillee tietenki siivoo pöydät, ettei ne kaikki jää keittiölle ja sillee, voi siivoo omat sotkut tällee (Erika(i)),* kun taas toinen ajattelee, että *onhan se nyt ihan perseest jäädä sinne pyyhkii niit pöytiä ku muut on lähteny (Linnea(i)).*

6.1.2 Tärkeitä asioita rippileirin ruokailussa

Haastattelujen ja kenttämuistiinpanojen havaintojen perusteella monenlaisia asioita pidettiin tärkeinä rippileirin ruokailussa. Aineiston pohjalta muodostin yhdeksän pääteemaa, joiden alle tärkeiksi kuvatut asiat analyysissä sijoittuivat. Leiriläisille erityisen tärkeitä asioita ruokailussa olivat tilanteen sosiaalisuus sekä se, että ruoka maistuu hyvältä. Myös keittäjien mielestä tämä oli todella tärkeää, kun taas ohjaajien haastatteluissa korostui se, että ruoasta pitää saada riittävästi ravintoa. Isosten haastattelussa mikään asia ei kohonnut erityisen tärkeäksi siihen liittyvien ajatuskokonaisuuksien määrän perusteella. Ohjaajat olivat ainoita, jotka pitivät ruoan ekologisuutta selkeästi tärkeinä ja nuoret mainitsivat ruoan ja sen eteen nähdyn työn arvostamisen tärkeäksi, toisin kuin aikuiset.

Taulukossa 4 esitän tarkemmin nämä tärkeinä pidetyt asiat ja niihin liittyvien ajatuskokonaisuuksien esiintyvyyden haastatteluissa toimijaryhmittäin. Taulukosta on korostettu kunkin ryhmän haastatteluissa eniten esiintyneet teemat. Tämän jälkeen kerron yksityiskohtaisemmin kustakin tärkeäksi koetusta teemasta.

Taulukko 4. Ruokailun tärkeiden asioiden kvantifiointi teemoittain ja toimijoittain

	Sosiaalisuus	Maku	Ravinnon saanti	Miellyttävät Olosuhteet	Helppous	Terveellisyys	Ruoan ja työn arvostaminen	Monipuolisuus	Ruoan ekologisuus
Keittäjät	6	13	4	0	3	1	0	1	2
Ohjaajat	12	5	13	11	9	7	1	2	5
Isoiset	4	1	2	4	4	3	3	4	1
Leiriläiset	19	14	12	13	4	8	9	5	3
yht	41	33	31	28	20	19	13	12	11

Sosiaalisuus

Ruokailutilanteisiin liittyvä sosiaalisuus tuli selkeästi useimmin esille, kun haastatteluissa puhuttiin ruokailussa tärkeistä asioista. Yhdessä syömisen on tärkeää ihmisten sosiaalisuudelle (Holm ym., 2019, s. 2). Ruokailuihin osallisten mielestä yhdessä oleminen itsessään oli tärkeää. Muiden pöydässä istuvien, mieluiten omien ystävien kanssa keskusteleminen ja kuulumisten vaihtaminen näytti korostuvan monessa nuorten ryhmähaastattelussa. Ruokailu nähtiin taukona oppitunnilta, jolla ei voinut keskustella vapaasti ystävien kanssa.

Katariina: No se et voi vaan istua kavereiden vieres ja syödä yhdessä.

Olivia: Nii, et ei tarvii istua yksin joittenki ei niin hyvien ystävien vieressä.

Roosa: Tai just ku meil ei oo mitään istumajärjestystä tai sellast, nii se on kyl kiva.

Yhdessä syöminen luo solidaarisuutta ja yhteisöllisyyden tunnetta (Mäkelä, 2000a, s. 14). Ruokailun aikana ainakin isoiset pyrkivät tutustumaan leiriläisiin, mikä kertoo tavoitteesta koko leiriä koskevaan yhteisöllisyyteen. Toisaalta he pitivät tärkeänä myös isosporukalla syömistä, jotta oman ryhmän asioista pysytään kartalla. Ruokailun sosiaalisuus näyttääkin olevan tärkeä sekä yhteenkuuluvuuden luomiselle että taukona, jolloin voi vapaasti valita kenen kanssa viettää aikaa.

Nuoret korostivat myös pöytä- ja käytöstapojen tärkeyttä ruokailutilanteessa kuvaten, miten niiden puute saattaisi tehdä ruokailutilanteesta epämiellyttävän itselle tai toisille. Myös ystävällisyyttä ja kohteliaisuutta arvostettiin, samoin oman osuuden hoitamista niin

siivoamisen kuin keskustelunkin osalta. Keittäjät kertoivat nuorten käyttäytyvän ruokailussa pääosin hyvin, mikä heille tarkoitti rauhallista käyttäytymistä.

H: ...mutta jotain muita juttuja mitkä vois vaikuttaa siihen viihtyvyyteen?

Olivia: No jos niinku jotkut vesileikit

Katariina: No joo

Olivia: No siis välillä ku pestään käsiä nii joku saattaa saada älynväläyksen ja laittaa kädet silleen että laittaa siihen vettä ja heittää toisen päälle, että on ihan läpimärkä kun on menossa syömään, ni se ei oo hirveen mukavaa, ku paita on märkä niin syödä siinä sitä ruokaa.

Roosa: Nii kaikille muille mukavaa paitsi Olivialle, ku se on aina se joka kastuu.

Olivia: Jep

Pöytätapojen tärkeänä pitäminen kertoo siitä, että nuoria on sosiaalistettu suomalaisen kulttuurin normeihin. Ruokapöydässä kuuluu käyttäytyä tietyllä tavalla. Syömistä säätelevät normit ovat kuitenkin vapautumassa (Jallinoja ym., 2018, s. 1502), mikä näkyi ripileirillä esimerkiksi puhelimien käyttönä ruokailun aikana. Ohjaajat tavoittelivat tapojen noudattamista, mutta tiedostivat lipsuvansa esimerkiksi puhelimen käytön valvomisesta ja hatun päässä pitämisestä tärkeämmiksi koettujen käytöstapojen varjolla.

Ravinnon saanti

Ravinnon saamisesta ruokailun yhteydessä puhuttiin vaihdellen joko itsestään selvytenä tai ainoana oikeasti tärkeänä asiana. Haastatteluissa ravinnon saamisen teemaan liittyivät puhe kylläisyyden saavuttamisesta, ruoan ravitsevuudesta ja riittävydestä, ja syömisestä ylipäättään.

H: No onks teillä jotain tavoitteita se ruokailun suhteen? Tai mikä on niinku kaikista tärkeintä?

Olivia: Et saa syödä.

H: Saa syödä, mitä sä niinku tarkoitat, saa niinku vatsan täyteen vai?

Olivia: Nii, siinäpä se.

Vatsan täyteen saamiseen purkiminen kertoo nälän tunteen karkottamisen tavoitteesta. Myös energian saamisesta päivän toimiin puhuttiin, onhan ruoka olennainen asia paitsi elämän (Gronow, 1991, s. 34), myös esimerkiksi keskittymiskyvyn ylläpidon kannalta (Sarlio-Lähteenkorva & Manninen, 2010, s. 172). Tämä korostuu etenkin pitkinä ja runsaasti ohjelmaa sisältävinä leiripäivinä. Ravinnon saantiin liittyvien puheenvuorojen voi

nähdä myös ilmaisevan, että syöminen nyt vain kuuluu asiaan ja se on pääasiassa energian tankkausta.

Miellyttävät olosuhteet

Olosuhteet kuvattiin oleellisiksi tekijöiksi, joilla voidaan vaikuttaa ruokailutilanteen miellyttävyyteen. Keskusteluissa mainittiin niin fyysisten kuin sosiaalistenkin puitteiden merkitys.

Äää, no tota sosiaalisesti on kiva, jos ne pöydät ja se tila on semmonen että siinä on mukava jutella. Että mie tykkään sellasesta ruokailutilasta missä istutaan silleen suhteellisen lähellä toisia ja ei ois kovin kaukuisa se tila (O2)

Puheensorinan kuvattiin toistuvasti kuuluvan ruokailutilanteeseen, mutta melutason alhaalla pysymistä arvostettiin. Rippikouluruokailua verrattiin tässä kouluruokailuun, kun moni totesi kouluruokalassa olevan suurempi meteli. Ruokailutilanteen toivottiin olevan rauhallinen ja rento, ja antavan mahdollisuuden keskustella ystävien kanssa vapaasti. Vapautta arvostettiin myös istumajärjestyksen ja salaatin kokoamisen kohdilla.

Helppous

Ruokailijoiden puheesta oli huomattavissa, että heille on tärkeää, että ruokailu sujuu helposti. Ruoan haluttiin olevan helposti tunnistettavaa ja tuttua, ja hyvistä ruoista kerrottiin näkevän heti, mitä ne sisältävät. Ruokailun teki rippileirillä helpoiksi myös se, että kaikille erityisruokavaliota noudattaville oli ruokavalion mukaista ruokaa asianmukaisesti merkittynä.

Silleen että, että niinkun, että on vaikka henkilökunnan kanssa helppo sopia, ja se on jollain tavalla ennustettavaa, että ruoka on tiettyyn aikaan valmista ja erityisruokavaliot on selkeästi jossain. (O2)

Keittiön väki koettiin ystävälliseksi, ja heidän kanssaan oli helppo sopia asioista, minkä myös koettiin helpottavan ruokailuja. Etenkin erityisruokavalioasioissa tiedon kulkemattomuus voi aiheuttaa haasteita leirin aikuisille (Ventura ym., 2014). Leirin arjen keskellä valmiiseen pöytään tulemistä arvostettiin. Ruokailijat näyttivät hahmottavan ruoanvalmistuksen vaatiman vaivannäön, ja olivat kiitollisia, että heidän ei tarvinnut tehdä ruokaa itse. Vaivaton ruokailu tuntuu helpottavan elämää myös leirillä (ks. Jallinoja ym., 2018).

Maku

Ruoan maku ja sen maistumisen tärkeys olivat tyypillisesti ensimmäinen mainittu ruokailussa tärkeäksi koettu asia. Leirin aikuisille näytti olevan tärkeää, että ruoka maistuu nuorille, kun taas nuoret puhuivat yleisemmin siitä, että ruoan täytyy olla hyvää.

No se vaikuttanu sillai, et meillä on ollu täällä joskus aikasempina vuosina täällä semmosia perheleirejä. Ja silloin on yritetty hakee sellasia nuorten ja lasten ruokia, mieli-ruokia ja siitä meillä on vähän ollu jo kokemusta ... Mut nää valikoituu ihan siitä, et nuoret syö mielellään pastaa. (K1)

...ehk ite oon ohjaajana valmiimpi joustamaan, niin, vaik minä oon tottunu enemmän mausteisiin, niin jos leiriläisiltä tulee palautetta et tää on hyvää tällasena, nii ehk suurempi hyöty leiritunnelman kannalta et leiriläisille maistuu. (O2)

Kun ruoka maistuu hyvältä, se tuottaa nautintoa ruokailijalle (Gronow, 1991, s. 34). Leirillä ruoan maistuminen vaikutti olevan tärkeää leiriläisten yleisen tyytyväisyyden kannalta ja pahan makuinen ruoka kuvattiin riskinä viihtymiselle. Ruoan tarve ja sen maku ovat kuitenkin toisistaan erillään (Gronow, 1991, s. 34).

Terveellisyys

Ohjaajille oli tärkeää, että leirillä tarjottava ruoka olisi terveyden kannalta kestävä ja kaikki kolme ohjaajaa kommentoivat puutteita ruoan terveellisyydessä. Leiriläisille haluttiin välittää esimerkkiä terveellisistä ruokatottumuksista. Lihan runsas määrä nähtiin haitallisena terveydelle. Leiriläiset puolestaan ajattelivat runsaan salaattivalikoiman edistävän terveyttä ja pitivät sitä hyvänä asiana. Enemminkin salaattivaihtoehtoja olisi heidän mukaansa ollut hyvä olla, koska hedelmiä ei ollut tarjolla koko leirin aikana.

H: Onks teillä hedelmiä tarjolla?

K2: Ei nuorille ei oo.

H: Onks se ollu tietonen ratkasu?

K2: Joo se on tietonen valinta.

H: Minkä takia ei oo?

K2: Se oli viime kesänä jo - - ja sama oli sitte hedelmien kanssa, joku kysy tänä kesänä, ja oli että ei oo. Viime kesänä oli että ne pyöri pyöri tässä pöydillä ja sitte ne lopulta heitettiin pois appelsiinit, omenat rypisty, niin ei oo käytetty ollenkaan sitä tota. Et se jäi ihan sen takia. Ja tavallaan luvan perästä ihan pois.

Niin ohjaajat, isokset, kuin leiriläisetkin kertoivat kuitenkin kaipaavansa hedelmiä. Ohjaajat olisivat toivoneet niiden läsnäoloa esimerkkinä ja terveellisyyden kannalta ja vetosivat

esimerkiksi tosissaan urheilevien nuorten tarpeeseen saada ravitsemuksellista ruokaa. Ohjaajien tapa kuvata terveellistä ruokaa on linjassa Mäkelän (2000b) toteamuksen kanssa siitä, että terveellinen ruoka mielletään usein hyväksi ja epäterveellinen pahaksi. Muutama nuorikin rinnasti terveellisyys ominaisuutena hyvään ruokaan, mutta yleisesti tällaista samaistusta ei tehty. Nuorille ruoan terveellisyys olikin ehkä ulkoa opittu asia, eikä sen merkitystä ehkä vielä hahmotettu pitkällä aikavälillä.

Ruoan ja työn arvostaminen

Jotkut rippileirin nuorista näkivät myös tärkeänä, että ruoan ja sen eteen tehdyn työn arvostus tuodaan ruokailutilanteessa esille. Nuoret kuvasivat ruoan olevan laadukasta, tuoretta ja paikan päällä tehtyä. He pitivät tärkeänä keittäjien kunnioittamista ja ruoasta kiittämistä.

H: Okei, no mites noi niinku ruokailuista, mikä on teille tärkeätä siinä ruokailussa?

Matias: No just ehkä, no totta kai se et ruokaa pystyy syömään, mut ehkä niinku se et noudattaa niitä tapoja, ja niinku siit et kunnioittaa niit keittäjiä et ne on niinku tehny hyvää ruokaa ja ilmasee sen niille et nyt on hyvää.

Rippileirin ruokaa verrattiin usein kouluruokaan. Nuoret arvostivat leirillä tarjottavaa ruokaa, sillä sen koettiin olevan parempaa kuin koulussa. Nuorten kuvaus rippileirin ruoan hyvistä puolista kertoo, millaista ruoan pitää rippileirillä olla ollakseen kunnollista. Leiriläisten kuvaamana se tarkoitti paikan päällä valmistettua ruokaa, jossa oli lämmin pääruoka ja lisäkesalaatti. Tämä kuvaus kunnon ruoasta on samansuuntainen kuin Mäkelän tutkimuksen (1996) suomalaisten naisten käsitys kunnon ateriasta, etenkin kun huomioidaan rippikoululaisten toteama sosiaalisen kanssakäymisen tärkeys ruokailussa.

Monipuolisuus

Ruokailuissa tärkeäksi kuvattiin ruoan monipuolisuus ja ruokalajien vaihtelevuus. Salaattivalikoiman monipuolisuus sai kiitosta, samoin se, että tarjolla oli niin keittoja kuin kastikkeita. Isokset puhuivat myös makean ja suolaisen vaihtelusta.

H: No pitäiskö olla sit jotain ihan jälkkärijälkkäriäki siellä lounaalla tai päivällisellä?

Viivi (i): Ei ainakaan mun mielestä. Siit tulee ihan hyvin täyteen siitä kunnon ruoalla. Et ei pitäis.

Erika (i): Niinpä. Ja ehk silleen, niinku, tai mul vaan tuli nyt mieleen, et voishan siinä päiväkahvilla vaihtoehtosesti olla jotain tyyliin marjarahkaa tai jotain silleen erilaista. Mut niin, en tiä.

Nea (i): Mä kyl tykkään siit et on pullaa tai jotain sellasta hyvää tarjolla, koska mun mielestä jälkiruoka on tosi tärkeä juttu. Ja se on hyvä sellanen makee kaiken suolasen keskellä.

Douglasin mukaan ateria ei ole ateria ilman makean elementtiä (1999, s. 237), jota Nea-kin edellisessä lainauksessa piti tärkeänä. Jälkiruoan tärkeydestä oli kuitenkin selkeästi erimielisyyttä. Keittäjät tuntuivat pitävän lähtökohtana jälkiruoan tarjoamista, mutta olivat jättäneet sen pois niiden jouduttua hävikkiin edellisillä leireillä. Myös ohjaajien joukossa jälkiruoka tuntui olevan oletamus, ja sen puuttumista ihmeteltiin. Leiriläisistä kukaan ei ilmaissut kaipaavansa jälkiruokaa.

Nuorten keskuudessa oltiin lähes yhtä mieltä siitä, että salaattivalikoima oli sopivan monipuolinen, joskin Anna, Mikael ja Oskari olisivat kaivanneet salaattia myös iltaruokalle keiton kanssa. Positiivisena pidettiin sitä, että jokainen salaattiaines tarjottiin erikseen. Yhdysvaltalaisen leirikeskuksen ruokapalvelupäällikkö toteaa, että näin kannattaa tehdä, jotta nuoret saavat itse koota annoksensa ja nirsoikin leiriläiset syövät salaattia (Spain, 1999). Rippikoululaisetkin ajattelivat monipuolisuuden palvelevan kaikkia syöjiä.

Ruoan ekologisuus

Ilmaston huomioiminen tuli esille tärkeänä asiana ruokailussa. Ruokailun ekologisuuden kannalta tärkeänä pidettiin sitä, että ruokaa ei menisi hukkaan. Toinen tärkeänä pidetty asia oli punaisen lihan syömisen vähentäminen ja kasvisruokien tavalliseksi tekeminen.

Mä olin vähän, must tuntu, et joka ikinen ruoka oli niinku lihapainotteinen, paitsi se sosekeitto. Et kyl, mun mielest pystyis olee paljo. Ois pystyny olee niinku vaan kasvista. (Anna)

H: Mmm, no pitäskö, tai olisko teiän mielest tärkeätä et olis niinku leirilläki ekologista ruokaa?

Linnea (i): No en mä tiiä

Mikael: Leiril on mun mielest tärkeempää se tyytyväisyys

Linnea (i): Eikä joku ilmastonmuutoskandaalin estäminen

Kasvisruokailijoille tärkeää oli se, että kasvisruokat olivat helposti saatavilla ja esillä, jolloin niiden ottamisesta ei tarvinnut tehdä numeroa. Kasvisruokat kuvattiin ekologisempina vaihtoehtoina. Ylipäättään ekologisuus tärkeänä asiana tuli esille ainoastaan Annan ja Emilian haastattelussa ennen kuin haastattelijana siitä erikseen kysyin. Tällöin sitä saatettiin kuvata tärkeäksi asiaksi. Ohjaajat ottivat asian omatoimisesti puheeksi. Ekologisuuden omatoimisesti puheeksi ottaneet saattavat nähdä syömisen liittyvän ravinnon

saantia laajempaan kokonaisuuteen (ks. Mäkelä, 2002). Merkittävät erot tavoissa puhua ruoan ekologisuuden tärkeydestä kertovat myös erilaisista asenteista vastuullisuuteen ja itsekeskeisyyteen syömiseen liittyvissä valinnoissa.

6.1.3 Ruokailun saamat merkitykset rippileirillä

Ruokailun rippileirillä saamat merkitykset tuovat esiin niin yksilön kuin yhteisönkin kannalta sille olennaisia sisältöjä. Analyysissäni osa ruokailun saamista merkityksistä (yhteinen hetki, jaksaminen, rentoutuminen) perustuu edellisessä alaluvussa esitettyihin tärkeiksi kuvattuihin asioihin. Toiset taas pohjautuvat aineistossa ilmaistuihin kertomuksiin siitä, millaisena leirin osallistujat näkevät ruoan ja ruokailun roolin rippileirillä (ilmapiiri, päivän jaksottaminen, herkut) tai millaisina tilanteina ruokailut eri toimijoille näyttäytyvät (mahdollisuus opettaa jotain, informaation jakaminen). Seuraavaksi kerron näistä ruokailun saamista merkityksistä.

Yhteinen hetki

Kuten edellä on todettu, yhdessä ruokailu on tärkeää ja ruokailu näyttäytyi kaikille leirin osallistujille hetkenä, jolloin on mahdollisuus viettää aikaa yhdessä toisten kanssa.

No se on ainaki niinku, kyllä ne tietää että se on se yhteinen hetki millon ollaan kaverin kanssa tai kaveriporukan kanssa siinä pöydän ääressä. Onhan se kuitenkin, kyllä sieltä aina tulee niit kommentteja et miltä se ruoka maistuu tai muuta, et tavallaan on semmosta sosiaalisuutta sen ruuan ympärillä myöskin. (O1)

Ja ehkä just kans tälle sitä yhdessä olemista kans. Tai siis täällähän ollaan tosi paljon yhdessä ja tehään kaikki yhdessä. Mut se ruokailukin on osa sitä yhdessäoloa. (Erika (i))

Yhdessä syöminen on sosiaalista. Ruoan jakamiseen liittyi haastatelluilla mielikuva nimenomaan yhdessä vietetystä hetkestä, eikä kukaan ilmaissut kaipaavansa saada syödä yksin. Ruokailun saadessa merkityksen yhteisenä hetkenä leirillä, jolla ollaan muutenkin paljon tekemisissä toisten kanssa voisi olettaa, että ryhmässä on hyvä olla ja toisten kanssa ajan viettäminen on miellyttävää. Ruokailuilla on myös voinut ollut osansa leiriyhteisön muodostumisessa (ks. Mäkelä, 2000a).

Rentoutuminen

Ruokailu toimi vastapainona rippikoulun oppitunneille ja se nähtiin mahdollisuutena rentoutua ja pitää taukoa. Laura(i) kuvasi sitä myös tilaisuudeksi rauhoittaa tai rauhoittua,

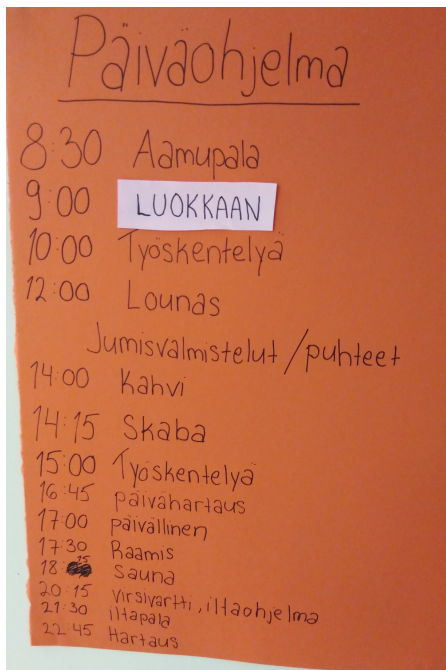
kun keskitytään lähinnä syömiseen. Ruokailun yhdessä olon toivottiin olevan rentouttavaa ja paineetonta.

No ei, mun mielestä se on just semmonen kiva, et ollaan niinku, et oppitunnilla istutaan ja tehdään töitä, nii siin me voidaan vaan vähän niinku, ei nyt rauhottuu, mut chillaa vaan ja syödä yhes ja jutella päivän tapahtumist. (Roosa)

Tärkeä ja usein rauhoittumisen yhteydessä mainittu asia oli keskusteleminen ystävien kanssa. Ohjaajat kokivat puheensorinan kuuluvan ruokailutilanteeseen, ja olivat tehneet päätöksen istua omassa pöydässään, jotta nuoret saisivat jutella keskenään ilman häiriötä. Ruokailun vapaus istua ystävien kanssa näyttäisikin olevan olennainen osa rentoutumista.

Päivän jaksottaja

Ruokailut näyttäisivät olevan rippileirin päivää rytmittävä tekijä oppituntien ja muun ohjelman sijoittuessa ruokailujen ympärille. Päiväohjelmassa (kuva 4) ruokailut muodostivat kolmasosan ylös kirjoitetusta toiminnasta. Monessa haastattelussa puhuttiin siitä, että rippileirillä syödään paljon.



Kuva 4. Rippileirin päiväohjelma

- ja en mä, kyl se, eihän jos se ei ruokaakaan olis ni miten, kylhän ne, niinku se jaksottakin sitä päivää. Et kun ne pitää tunteja, nii tottakai se jaksottaa sitä. (K1)

- pääsee syömään taas, silleen niinku jotenki, et ku on jotenki aika iso osa sitä, et tavallaan tääl syödään jotenki hirveen usein, ja must tuntuu et hirveen paljon, tai sil-

leen tavallaan. Nii sit jotenki, kyl se on niinku aik iso osa sitä päivää silleen ne ruokailut. Tai silleen, et ain on joku ohjelma sit ruokailu, sit on ohjelma, sit on ruokailu. (Erika(i))

Ruokailujen pysyvää rytmiä pidettiin hyvänä asiana ainakin ohjaajien kannalta, sillä sen ajateltiin luovan rutiinin leiripäivään. Toisaalta ruokailujen aikataulu tuli leirikeskukselta, eikä siihen juurikaan voinut vaikuttaa omatoimista iltapalaa lukuun ottamatta. Jos ohjaajilla olisi ollut mahdollisuus muuttaa ruoka-aikoja, he olisivat niin tehneet.

H: Mitä te tekisitte sille aikataululle, jos te voisitte?

O2: Mun mielestä herätys ois myöhemmin, ja aamupala myöhemmin ku 8.30. Ja sitte, no sitte kaikki ois vähän myöhemmin, ja sillen niinku leirin nukkuma-aikaki vois olla silleen tuntia myöhemmin, että puolen yön aikaan mentäis nukkumaan.

H: Nii et se koko paketti siirtyis eteenpäin?

O2: Joo, et kuitenkin tää on nuorten kesälomaa, ja on niinku realistinen ajatella, että he valvoo kuitenkin pikkusen pidempään.

H: Niimpä, etenki kesän lopussa se rytmi on siirtynyt

O2: Nii, vähän sellasta tietynlaista koulumaisuutta koko tähän leiriin, ku täytyy olla jotenki niin aamupainotteisia. Jotenki, se ois semmonen kiva. Tai jotenki, et muistaakseni jollain leirillä on ollu sillain, et kerran on sit saatu nukkua pidempään tyyliin sunnuntaiaamuna. Et sellasta joustoa, et voisko olla semmonen lepopäivähenki, et jossa aikataulut joustas ja nii, pitenis.

Myös leiriläiset esittivät muutostoiveita ruokailujen rytmiä koskien, erityisesti ilt- ja aamupalan suhteen, vaikka totesivatkin tottuneensa kesäloman ruokailuista poikkeavaan aikatauluun. Rippileirin ruokailujen rytmi oli omaksuttu niin hyvin, että monella tauolla joku totesi *mul on ihan kauhee nälkä taas! (K.L.)*. Ruokailuiden aloitusaikatauluista ei joustettu, vaan esimerkiksi iltapäivän oppituntien venyessä päivähartaus jätettiin välistä, jotta ehdittäisiin ajoissa syömään päivällistä. Tulkitsin tämän kertovan paitsi ruokailuun liittyvän rytmin tärkeydestä, myös keittäjien työrytmin kunnioittamisesta.

Leirillä jaksaminen

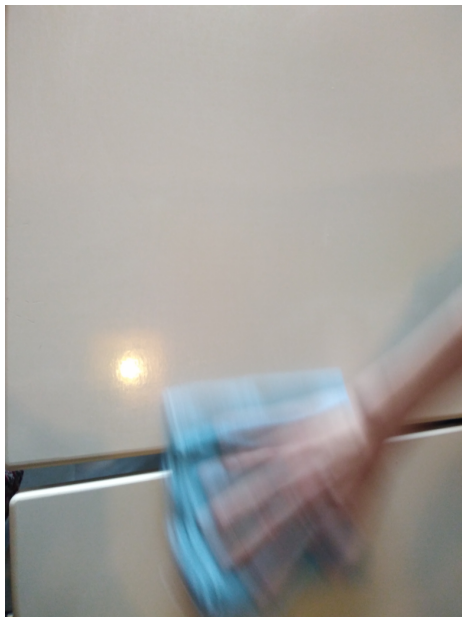
Ruokailut tarjosivat myös energiaa leirillä jaksamiseen. Ruokailut ovat välttämättömiä täysin biologisista syistä: ruoka on edellytys ihmisen jaksamiselle ja keskittymiselle (Sarlio-Lähteenkorva & Manninen, 2010). Ilman ruokaa leiriläiset eivät pystyisi kukaan osallistumaan rippileirin ohjelmaan, eivätkä ohjaajat ja isokset pystyisi sitä järjestämään. Fysiologisista perustarpeista huolehtiminen on edellytys kaikelle leirin toiminnalle, ja jo yksin tämän vuoksi ruoka on olennainen tekijä rippileirillä.

Mahdollisuus opettaa erilaisia asioita

Ohjaajat ja isokset näkivät ruokailun myös mahdollisuutena opettaa jotain leiriläisille ja ohjaajien tapauksessa myös isosille. Kristillinen tapa kiittää Jumalaa ruoasta oli selkeästi näkyvin tapakasvatuksen muoto rippileirin ruokailuissa. Ruokailuun liittyvien käytöstapojen edistämiseen tähtääminen näkyi kaikkien ohjaajien haastatteluissa, joskin tämän toteuttamiseen koettiin liittyvän haasteita.

No yleensä, tää on varmaa ainut leiri missä meillä on ollu se puol tuntia, ja myöskin silleen että, että Ohjaaja 3 on halunnut että siinä on myös se kiitoslaulu et mihin lopetetaan. Ja se on ehk siinä mielessä ihan hyvä ruokailukasvatusta, että siihen annetaan se aika, niinku ja tavallaan se aika kaikki on syömässä, ja sitten - - Niin niin, että sillan niinku selkeä alku ja loppu. Ja se varmaan olis ihan hyvä, jos me oltas tehty se sillä tavalla et se loppulauluki tulee vasta sitten ku kaikki on saanu rauhassa syödä, että vaikka se sit onki sitä et toiset joutuu odottelee. Mut me ollaan vähän lipsuttu siitä etenki jos me ollaan ne viimeiset syöjät ni sit se on laulettu aiemmin. Siin on vähän semmonen kiireen tuntu ollu siin puoles tunnis kyllä. (O1)

Tää on porukka, jonka kanssa ei oo nyt lähetty esimerkiks siistimään kielenkäyttöä vaikkapa, ja saattaa ruokasalissaki olla turkkilaista, mutta tota kun on ollu niin paljon muuta mihin on tarvinnu kiinnittää huomioita, että järjestys ei oo ollu ihan yksinkertasta pitää yllä, niin niin, se on sitte aikalailla jääny sen tapanen, että on menny siinä aika omalla painollaan. (O3)



Kuva 5. Pöytien pyyhkimisessä oli kiire

Leiriläisten suhtautuminen toisten odottamiseen ruokailussa oli kaksijakoista toisten painottaessa vapaa-ajalle pikaista pääsemistä ja toisten ymmärtäessä, että hyvien käytöstapojen mukaan toisia odotetaan. Erään isosen puheesta oli havaittavissa, että hän näki

jälkitöiden kasvattavan yhteiseen vastuuseen ruokailusta. Myös terveellisiin ruokatottumuksiin ohjaaminen nähtiin mahdolliseksi toteuttaa rippileirillä, jos keittiön kanssa keskusteltaisiin etukäteen esimerkiksi terveellisemmistä välipaloista. Toisaalta herkkujen suhteen kasvatuksellinen vastuu sivuutettiin, sillä niiden syömiseen puuttuminen nähtiin joustavuuden puutteena. Rippileirin ruokailuihin ei mitä ilmeisimmin oltu haluttu ottaa kovin paljon kasvatuksellisia tavoitteita johtuen ehkä siitä, että ohjaajat näkivät ruokailut taukoina opetuksesta niin itselleen kuin rippileiriläisillekin.

Kokonaisvaltainen ruokakasvatus vaatii koulussa eri aineiden opettajien ja ruokapalveluhenkilöstön yhteistyötä (esim. Risku-Norja, 2012b), joten voidaan olettaa, että tehokas ruokakasvatus rippileirillä vaatisi ohjaajien ja keittäjien yhteistyötä. Tätä ei kuitenkaan ollut tehty eikä tietoisesti suunniteltu ehkä siksi, että rippileirillä aikuisten näkökulmasta ruokailu ei näyttäytynyt varsinaisena oppimistilanteena, vaikka siinä sellaisen ominaisuuksia olikin.

Ilmapiiri

Ruoan kerrottiin vaikuttavan rippileirin ilmapiiriin. Hyvä ruoka yhdistettiin hyvään mieleen ja siihen, että leirin tunnelma pysyy positiivisena. Keittäjien näkökulmasta yksi ruokailun tavoitteista olikin nimenomaan hyvä mieli. Leiriläisistä esimerkiksi Jussi puhui ruoan ja hyvän mielen yhteydestä.

Siis se on oikeesti vähän siitä kii, et jos tääl ois huono ruoka, jos tääl ois kouluruoka, nii porukka ois myös sillee, on nälkä, porukka on tosi kiukkusii, huono, menee, ilmapiiri menee huonommaksi, näin. On se niinku iso, iso merkitys. (Jussi)

Ruokailun kautta leirin ilmapiiriä kohottavina tekijöinä nähtiin useita eri asioita: keittäjien ystävällisyys, ruokaan liittyvät yllätykset ja sen maistuminen. Ohjaajan näkökulmasta leiritunnelmalle tärkeänä koettiin erityisesti, että ruoka maistuu nuorille, itse oltiin valmiimpia joustamaan ruoan suhteen. Ohjaajien valmius joustaa ruoan suhteen ilmapiirin hyväksi kertoo, missä tärkeysjärjestyksessä nämä asiat heille ovat.

Informaation jakaminen

Ruokailu toimi kaikenlaisen leiriin liittyvän informaation jakamisen paikkana, mistä leirin vastuunkantajat kertoivatkin haastatteluissaan. Ruokailut kokosivat koko leirin samaan paikkaan, joten ne olivat hyvä aika kertoa koko leiriä koskevaa informaatiota. Ohjaajille oli tyypillistä sopia käytännön asioita syömiseen yhteydessä ja ruokailun loppuksi ilmoittaa tehdyt päätökset muulle leirille. Ruokaillessaan leirin nuorilla oli myös aikaa kerrata päivän tapahtumia keskenään ja keskustella siitä, mitä vielä oli tulossa.

Ja siel myös usein kerrotaan nää et mitä tulee tapahtumaan seuraavien tuntien aikana. Ja myös et nää vastuutehtävät, et joo et vaik esimerkiksi et vaik Nean ryhmällä on keittiövuoro ja niinku tällaset siel kerrotaan. Kaikki tärkeet asiat. (Nea (i))

Leiriä koskevaa informaatiota jaettiin ruokailujen lisäksi leirin WhatsApp-ryhmässä, mutta helpoimmin tieto tuntui kulkevan ruokailuissa. Tämä saattoi johtua esimerkiksi siitä, että ruokailussa ohjaajien ja isosten mahdollisuus lisätä toistensa ohjeisiin ja leiriläisten mahdollisuus pyytää tarkennuksia toimi kätevimmin. Informaation jakaminen juuri ruokailun yhteydessä näytti olevan lähinnä käytännön asia, sillä kaikki ohjaajat eivät juurikaan muulloin olleet samaan aikaan samassa paikassa niin, että heillä olisi ollut mahdollisuus sopia asioista.

Herkut

Ruoan roolia havainnoimallani rippileirillä kuvattaessa huomattava asia on napostelu ja aterioiden ulkopuolinen syöminen. Joku leirin osallistujista, useimmiten leiriläinen, söi lähes koko ajan jotain. Oppitunneilla näkyi limsatölkkejä, iltahartaudessa vieressäni istunut Olivia söi purkkaa. Etenkin leiriläisten haastatteluissa omat eväät ja herkut nousivat esiin.

H: Okei, no tota mä olen nähny monella omia herkkuja mukana, onks teillä omia ruokia täällä?

Mikael: on

Oskari: (sarkastisesti) Ei tietenkään.

H: Eeei toki.

Linnea (i): No ei oikeestaan hirveesti, vaan kaks suklaalevyä.

Oskari: Mä oon syöny tääl enemmän herkkui, mä en oo koko kesän syöny ollenkaan karkkii, sipsii, limuu tai mitään, mä oon vaan treenannu ja vetäny ihan kunnon. Ja sit mä oon tääl vetäny kakstois sellast kokista ja pari karkkipussii ja vaahtokarkkeja...

Linnea (i): (Nauraen) Vaahtokarkkeja!

Oskari: ...ja viis suklaapatukkaa ja

H: Aivan, mut mistä sä aattelet et se johtuu et tääl tulee syötyä enemmän herkkuja? Osaattekste sanoo et minkä takii?

Oskari: Tääl on kaikki kaverit, ni ku kaverit syö, ni sun tekee vähän mieli.

Mikael: Ja sit kaikki sano et ottakaa riparille mukaan paljon herkkui, siel menee paljo. Ja kyl se muutenki.

Herkkujen, kuten sipsien, makeisten ja virvoitusjuomien nauttimista pidettiin yleisesti itsestäänselvyytenä, rippileirille kuuluvana asiana niin leiriläisten, isosten kuin ohjaajienkin mielessä. Leiriläisten kertomuksissa tyypillistä oli, että herkkuja nautittiin rippileirillä

huomattavasti enemmän kuin kotona arkielämässä, vaikkakaan kaikkien kohdalla näin ei ollut. Herkkuja nautittiin myös leirin oppitunneilla, mitä kuvaa seuraava ote kenttäpäiväkirjastani.

Oppitunnilla

klo 15.40

Valtteri syö karkkia, pussi kädessä, ei näytä edes yrittävän piilotella herkkujaan. Jatkuva napostelua, mikä vaikuttaa kiinnittävän huomiota pois opetuksesta karkkien kiinnostaessa enemmän kuin ohjaajan puheen. Matias palaa vessasta purkka suussa.

klo 15.47

Valtterin karkit loppuvat. Hän heittää tyhjän ja rypistetyn pussin roskikseen, joka on parin metrin päässä. Taisi osua. Maaria pureskelee purkkaa. (K.L)



Kuva 6. Rippileiriläisten omia juomia jääkaapissa leirin lopussa

Havainnoimillani oppitunneilla minua ihmetytti nuorten herkkujen syömistä enemmän se, etteivät ohjaajat puuttuneet siihen. Ohjaajat pitivät herkkuja väistämättöminä, eikä niiden suuresta määrästä juuri oltu huolissaan, sillä rippileirin ajateltiin olevan vain viikko nuoren elämästä. Ohjaajien koulumaailmasta poikkeava tapa suhtautua herkkuihin oppitunilla on voinut johtua juuri siitä, että rippileiristä ei haluttu tehdä liian koulumaista.

Napostelun yleistyessä (ks. Warde, 1997) ei ole ihme, että sitä näkyy myös rippileirillä. Mielenkiintoista on kuitenkin, kuinka nuoret kuvaavat ruokatottumustensa tältä osin

muuttuvan täysin rippileirille tullessa. Syitä tähän on varmasti monia. Ainakin koulumaa-ilmassa vertaisryhmä vaikuttaa nuorten ruoan valintaan. Moni leiriläinen kuvasi tätä kavereiden vaikutusta päätökseen ottaa leirille herkkuja mukaan. Linnea(i) totesi myös suoraan, että kun äiti ei vahdi, niin voi syödä mitä haluaa. Ilmeisesti nuorten keskuudessa vallitsee käsitys, että rippileiri on jonkinlainen irtiotto arjesta, joten siellä kuuluu herkutella.

6.2 Kestävyydenkasvatus rippileirin ruokailuissa

6.2.1 Kestävyyden näkyminen rippileirillä

Erilaiset näkökulmat

Mielenkiintoista oli, kuinka riippuen roolista leirillä käsitys kestävyyden näkymisestä rippileirillä muuttui. Leiriläiset olivat lähes yksimielisiä siitä, että leirillä ei ole puhuttu kestävästä elämäntavasta, vaikka löysivätkin esimerkkejä asioista, joita rippileirillä tehdään kestävyyden edistämiseksi. Leiriläiset myös pohtivat, kuuluuko kestävyys aiheena ylipäätään rippileirille. Isosten keskuudessa vallitseva mielipide puolestaan oli, että kestävyysasioita on opetuksessa sivuttu, mutta ne eivät ole olleet keskeinen teema. Ohjaajat taas ajattelivat kestävä elämäntavan olevan yksi leirin keskeisistä asioista ja että se tulee ilmi taustalla useammassakin oppimistilanteessa. Leirin ruokailuissa kestävyyden kuvattiin näkyvän todella vähän, ja joidenkin asioiden olevan suorastaan kestävä elämäntavan vastaisia. Molemmat keittäjät sanoivat suoraan, että eivät ole juuri ajatelleet kestävyttä ruokalistoja miettiessään tai ruoanvalmistuksessa. Yhteistä eri toimijoille oli kuitenkin se, että kaikkien mielestä kestävyys voisi näkyä enemmän rippileirillä.

H: No pitäiskö sen [kestävyyden] teidän mielestä näkyä täällä niinku enemmän?

Roosa: No oishan se tietenki hyvä asia, et samal taval ku kouluski, ni vois rippikouluski niinku, tai sillee, ei ehkä täl hetkel koulul, mut kouluis toivottavasti tulevaisuudessa, nii ihan samal taval vois rippikoulussa.

Kestävyydestä puhuttaessa kaikki puheenvuorot käsitteivät ekologista kestävyttä. Kukaan ei maininnut suoraan taloudelliseen, sosiaaliseen tai kulttuuriseen kestävyteen liittyviä asioita. Niistä suoraan kysyttäessä ne miellettiin vaikeiksi, eikä niistä oikein osattu sanoa mitään. Tämä voi johtua siitä, että ekologisuuteen liittyvät asiat ovat tutumpia ja helpompia hahmottaa kuin vaikkapa kulttuuriseen kestävyteen liittyvät näkökohdat.

Kierrättäminen

Jätteiden lajittelu ja kierrättäminen mainittiin usein tapana noudattaa kestävästä elämäntapaa rippileirillä. Moni huomautti, että leirikeskuksen puolesta lajittelumahdollisuudet olivat rajalliset, ja ohjaajat olivat perustaneet lisää lajitteluastioita.

Kyllä se nyt näkyy, esimerkiksi siinä että, tavallaan leirikeskuksen puolesta kierrättäminen on aika onnetonta, toki nyt bio- ja sekajäte on olemassa, ja kartonki, mutta esimerkiksi kartongin kanssa, niin vaikka heillä on tuol roskakatoksessa sekä kartongille että paperille laatikot, niin täällä ei oo paperille laatikkoa, vaan me ollaan molemmille leireille tehty se itse. Ja samoin noi iltapalat, ku hoituu kertakäyttöastioilla, niin heillä ei oo siihen ollu erikseen tota parerikartonki- tai kartonkiroskista, että sitte Ohjaaja 2 on pyytänyt että saadaanko me joka ilta toi erillinen pussi, mihin me kerätään noi paperi- ja kartonkiroskat, ja viedään ne sitten itse sinne kartonkikeräykseen. Että se on ehkä niinku sellanen, mikä on niinku meistä lähtöisin, että se näkyy. Mutta että on siin myös jännä huomata, että vaikka nuoret on niin tietosia kierrättämisestä, niin kyl joka ilta bioroskiksest sit löytyy jugurttipurkkeja ja näin, et se on vähän, et yritystä on, ei niinku ihan suju. (O1)

Myös leirin nuoret olivat myös huomanneet, että lajitteleminen ei kaikilta onnistu käytännössä. Jätteiden lajittelua harjoitettiin siis sekä ruokalassa, että muualla leirin tiloissa, ja nuoret pitivät tätä positiivisena asiana. Kierrätys nähtiin ylipäättään tärkeänä asiana maailmalla. Kierrättäminen nähtiin tärkeänä ehkä siksi, että se on tuttua, ja sen kautta on helppo tehdä jotain konkreettista kestävyys eteen.

Ruoka ja kestävyys

Keittäjistä toinen sanoi suoraan, että kestävyys ei ole erityisesti panostettu. Vaikka keittäjien mielestä kestävyys ei ollut ruoassa tärkeyslistan kärjessä, joitain asioita oli kuitenkin pohdittu. Kaiken tarjottavan lihan tuli keittäjien mielestä olla suomalaista, ja he ajattelivat kotimaisen lihan olevan ulkomaista kestävämpi vaihtoehto. Ylipäättään rippileirin ruokaa kuvailtiin lihavoittoiseksi. Mielenpitoet lihan määrän sopivuudesta vaihtelivat. Vaalean lihan vähyyttä harmiteltiin monessakin kohtaa ja toiveissa oli myös kasvisruoan tarjoaminen koko leirille, sillä sen ajateltiin olevan ekologisempi vaihtoehto.

O2: Punasta lihaa on tosi paljon, et jos miettii ilmastonäkökulmastaki, ni tai terveysnäkökulmastaki, ei kannattais punasta lihaa niin paljon, jos miettii hintaa, et kanaki on kuitenkin aik halpaa. Et sit meiluummin vaik kanaa.

O1: Ihan samaa mieltä.

O2: Ja tota, no, tää on, ku teinit ei välttämättä oo tottunu syömään kasvisruokaa, ni se on tavallaan semmonen neuvottelukysymys, mutta itse toivoisin, että jotain kasvisproteiinia vois olla kaikille ja siitä ei tehtäs numeroa.



Kuva 7. Leirillä tarjottiin useita nakkararuokia

Keittäjät kertoivat pyrkivänsä välttämään ruokahävikkiä mitoittamalla ruoan määrää ja hyödyntämällä ylijäämäruokia myöhemmin. Osa ohjaajista ja leiriläisistä oli myös huomannut tämän, ja pitivät sitä positiivisena asiana kestävyiden kannalta. Keittäjät ajattelivat myös lähitiloilta ostamisen olevan kestävyiden mukainen valinta, mutta tämä ajatus ei ollut edennyt toteutukseen asti.

6.2.2 Ideoita kestävyiden kehittämiseksi

Ei voida tehdä enempää

Eräässä keskustelussa nousi esiin hieman naiivi ajatus, että keittäjät ja leiriläiset tekevät jo kaikkensa kestävä kehityksen tukemiseksi.

Me käytetään kaikkii pahvilusikoita ja tällasii mahollisimman paljon. Ja kaikki tällaset, yritetään just käyttää pahvii, mikä on puuvalmiste, tai se ei oo öljyvalmiste, tai tällanen, ja syntyy mahollisimman vähän jätet. Ja silleen niinku, vähän niinku kaikki mitä keittiö pystyy tehä ja mitä me pystytään tehä nii me yritetään tehä kestävä kehityksen eteen. Mut silleen niinku, em mä tiä ei tääl, niinku muutenki ku menee ruokailee, ni ne on niinku, vähän niinku käy läpi, silleen tietsä kaikki teepussit, ne on varmaan joka ikisen maunki käyny läpi, siis silleen tosi tarkkaan kattoo kaiken. (Jussi)

Samassa keskustelussa todettiin kuitenkin, että ruoan kestävyttä on vaikea arvioida, mutta haluttiin uskoa, että ruoan suhteen pyritään ympäristöystävällisyyteen. Tämä ajatus tuli esiin ainoastaan Jussin haastattelussa (leiriläiset 1), kun kaikkien muiden kohdalla ehdotuksia ruokailujen kestävyiden edistämiseksi löytyi.

Kasvisruoan suosiminen

Suuri osa leirin osallistujista oli sitä mieltä, että kestävyys kannalta olisi hyvä, jos lihaa, etenkin punaista lihaa, vähennettäisiin ja siirryttäisiin kala- ja kasvisvoittoisempaan ruokaan. Tämän pohdittiin olevan myös terveyden kannalta suotavaa. Kasvisruokia syöneet ja katselleet toivoivat parannuksia kasvisruokiin, vaikka niitä lähtökohtaisesti pidettiin hyvinä. Myös keittäjät näkivät, että kasvisruokiin voisi panostaa enemmän.

Eli meidän, että meidän pitäis siihen vielä perehtyä paremmin niinku, että oikeen niinku kehittää sitä sitten, et kyl me ollaan siitä keskusteltu, että se vois olla ihan kokeilemisen arvoinen asia. Että ehkä ensi kesänä sitte, että katotaan jos saatais vaikka ens kesänä sellanen juttu sitte. Että keskustelua on ollu. (K1)

Varmaan mau-, laittasin varmaan enemmän mausteita, et kasvisruoas on yleensä vaikeempi laittaa mausteita, saman maukkaan tasoisena kun sen normaalin, varmaan pystyis jotain pienii parannuksii, mut oikeesti ihan hyvää, ihan hyvää. (Anna)

Anna puhuu yllä lihaa sisältävästä ruoasta normaalina, mikä vastaa yleistä tapaa verrata kasvis- ja liharuokia leirillä. Suomalainen ruokakulttuuri on pitkään ollut lihassa kiinni (Mäkelä, 2002), joten tällaisesta normaaliuden käsitteestä voi olla vaikea päästä eroon. Kasvisruokiin tottuminen nousikin esille monessa keskustelussa. Rippikoulu nähtiin paikana, jossa kasvisproteiinia voitaisiin tarjota nuorille tekemättä siitä suurta numeroa.

Et mun mielest vois ihan hyvin niinku olla kasvisruokapäivii täälläki, ku meil on koulus sillee, et mun mielest täälläki vois, et ei niinku kukaan kuole et yhel aterial on pelkkää niinku kasvisruokaa. (Laura(i))

H: No olisko se teidän mielestä hyvä juttu, et olis kasvisruokaa useemminki kaikille, tai olisitte ok sen kanssa?

Katariina: Joo.

Olivia: Joo, jos se on jotain hyvää, mut jos se on jotain ihme kasvissapuskaa, ni ei sitte.

Yleinen näkemys oli, että kasvisruoka kyllä maistuisi leiriläisille, kunhan se olisi hyvin valmistettua ja se sisältäisi proteiinia. Leiriläiset suhtautuivat pääosin positiivisesti kasvisruokaan, joskin varauksella. Tytöt, ohjaajat ja keittäjät epäilivät, että pojat todennäköisesti nostaisivat kasvisruoasta tai lihan puutteesta metelin (ks. myös Kaljonen ym. 2018). Useampikin poika kuitenkin ilmaisi olevansa valmis maistamaan kasvisruokia. Käsitys siitä, että pojat eivät ole yhtä innostuneita kasvisruoasta pohjautuu luultavasti sekä stereotypioihin, että omaan kokeemukseen.

Kertakäyttöastiat ja kierrätys

Leirillä oli iltapalalla käytössä kertakäyttöastiat, sillä keittäjät eivät olleet illalla töissä ja tiskaamassa. Tämä nähtiin kestäväyyden kannalta kehityskohteena. Kierrätysastioita kättettiin myös lisää, ja tähän oli jo joiltain osin tartuttu.



Kuva 8. Leirinuotiolla oli käytössä kertakäyttöastiat

...Mutta kertiksiä käytetään, joka on kans yks semmonen, et niitä käytetään aika paljon näin kesällä ja, ja kyllä sitä on monta muuta sillai joka on jopa niiku päinvastasta... Että yks niinku astioidenki, et onks se aamutiskaaminen esimerkiks, et onks se liikaa että jättäis noi kertikset pois. (K2)

Erika(i): Mut aina on kuitenkin joku juttu niinku biojätteille tai.

H: Onks muita lajittelumahdollisuuksia?

Laura(i): sekajäte

Nea(i): ei varmaan

H: sekajäte. okei, no onks täällä luokissa tai muissa?

Erika(i): Paperinkeräys ja sit vaan roskiin

H: mitä te aattelette onks se riittävä mahdollisuus lajitella?

Laura(i): Ei mun mielest, pitäis olla niinku enemmän. Ja sit just pitäis olla, ku on just tuol iltapalal ollu toi muovi-, ääh, siis eiku jugurtti, ja ne on niis muovipurkeis, nii ois ihan hyvin voinu olla muoviroskis, koska ne kertakäyttöaterimetki on muovisii ja siin on muovisii mukeja, nii kyl sitä niinku sais.

Kierrätykseen ja jätteen lajitteluun panostamisen toive näkyi myös leiriläisten keskusteluissa. Kierrättäminen ja jätteen vähentäminen ovat epäilemättä helppo ja nuorille koulusta tuttu tapa vähentää ympäristönkuormitusta. Kertakäyttöastoiden käytölle löytyi kuitenkin myös ymmärrystä: Emilia totesi niiden olevan käytännöllinen ratkaisu.

Asenteet ja yhteistyö

Leirin ohjaajat ja keittäjät pitivät ruoan kestävyttä tärkeänä asiana ja toivoivat että siihen liittyvät asenteet olisivat positiivisia. Yhteistyötä keittäjien ja ohjaajien välillä ei kestävyysden osalta oltu tehty, ja esiin nostettiin mahdollisuus keskustella ruoan kestävydestä yhteisesti. Ohjaajat kaipasivat tukea myös seurakunnalta asian edistämiseen. Ohjaajat yleensä suhtautuivat ruoan kestävyteen tärkeänä asiana, mutta se ei ollut heidän prioriteettilistansa kärjessä. Leirin nuorten kohdalla asenteet ruoan kestävyysden tärkeydestä vaihtelivat.

H: Mmm, no pitäskö, tai olisiko teidän mielestä et olis niinku leirilläki ekologista ruokaa?

Linnea (i): No en mä tiä

Mikael: Leiril on mun mielestä tärkeempää se tyytyväisyys

Linnea(i): Eikä joku ilmastonmuutoskandaalin estäminen

Joo, kyl mä uskon, että pystyis, jos siihen vähän ns jaksais käyttää aikaa tai vähän niinku searchais netistä et mikä näistä ois niinku paras vaihtoehto. Et jos sä oot silleen et ei, mun lempikarkit ei oo just niitä kestävästä kehityksen, nii katot vaan niitten lempikarkkien seasta sen, et mikä pusseista ois se, se paras vaihtoehto, suosia vaik sitä. (Jussi)

Toiset puolestaan kertoivat olevansa valmiita pohtimaan herkkujensa ekologisuutta ja muokkaamaan ostopäätöksiään esimerkiksi suosimaan kierrätettäviä pakkauksia tai välttämään palmuöljyä sisältäviä tuotteita.

6.2.3 Ruokailujen kestävyys edistämiseen liittyviä haasteita

Ruokailun ja ruoan kestävyteen panostamista pidettiin ohjaajien keskuudessa tärkeänä asiana. Kestävyyskasvatuksen toteuttamisen tai siihen erityisesti panostamisen todettiin kuitenkin olevan haastavaa rippileirillä, jonka aikana pitäisi saada käsiteltyä jo ennestään paljon asiaa. Ruoan kestävyteen panostamisen koettiin tuovan lisää palikoita tähän monimutkaiseen leiriin. Toisaalta ohjaajat kokivat ristiriitaa leirillä tapahtuvan opetuksen ja käytännön toimien välillä.

Toki niinku itelle tärkeää ois se ekologisempi ruoka, ku tuolla riparilla puhutaan paljon luonnonsuojelusta ja kestävästä kehityksestä, niin välillä tuntuu vähän tekopyhältä, että siellä syödään sit melkeen pelkästään eläinperästä ruokaa, että välillä tulee vähän silleen, et ei eletä arvojen mukaan. (O2)

Ohjaajat kokivat, että rippikoululaisten ruokavalintojen kestävyys edistäminen on vaikeaa, sillä leirin ruokalista tuli suoraan leirikeskukselta. Ohjaajat pohtivat myös, onko ruoan kestävyys edes rippileirin keskeistä sisältöä. Vallitseva näkemys vaikutti olevan, että aihe kyllä kuuluu rippileirille, mutta siihen panostaminen ei ole prioriteettilistan kärkeä. Havaittavissa oli myös luovutusmielialaa leirin keston liittyen. Viikossa ei koettu voivan saada merkittävää muutosta aikaiseksi, eikä viikon aterioiden kestävyydestä haluttu tehdä suurta numeroa.

Isoiset pohtivat, että leiripaikan sijainti saattoi olla syynä sille, että lajittelumahdollisuuksia ei ollut yhtä paljon kuin mihin osa nuorista oli tottunut. Arviona oli, että vaikka muovit lajiteltaisiinkin omaan kierrätysastiaansa, ei sitä tultaisi kovin usein tyhjentämään. Toinen keittäjistä taas totesi, että vaikka he käyttävätkin pääosin suomalaisia raaka-aineita, ei lähitilojen kanssa ole tehty yhteistyötä, sillä lähiseudulla ei ole kovin paljon viljelijöitä, eikä sopimusta pystyisi tekemään kuin lyhyeksi kesäkaudeksi.

Toinen keittäjistä totesi, että olisi kyllä halukas kokeilemaan uusia kasvisruokaohjeita, mutta ei työajan puitteissa ehdi. Osasyynä oli työmäärään ja aikatauluun nähden liian hidas työskentely, mutta myös se, että hän ei ole yksin päättämässä ruokalistasta. Ohjaajien keskuudesta puolestaan nousi arvio, että jos leirikeskuksen kanssa alettaisiin sopia lähiruoasta tai kasvispainotteisesta ruoasta, se voisi vaikuttaa leirin hintaan ja seurakunnan budjetti tulisi vastaan.

Leirin ohjaajat kokivat, että ruokailun kehittäminen kestävämmäksi ei ollut heidän vallassaan. He ajattelivat leirin keittiöhenkilökunnalla olevan lähes kaikki päätäntävalta siinä, mitä ruokaa leirillä tarjotaan. Toisaalta he ajattelivat myös, että he itse eivät juurikaan voisi toivoa kestävämpiä ruokalajeja, vaan tämän toiveen pitäisi lähteä seurakunnan tasolta. Lisää yhteistyötä kaivattiin niin keittäjien, kuin ohjaajienkin keskuudessa.

H: Mitä sä aattelet mitä siihen tarvittais että sitä pystyttäis pohtimaan tai ottamaan huomioon enemmän?

K2: Kyllä me varmaan tarvittais useempi henkilö ja semmonen yhteistyö yhdessä kohti ja asioi, että en mä yksinään pysty sitä kyl sillai. Että kaikkien kesken kuka niinku on sillai, ni miettimään sitä, kuinka voitais tehdä ja säästää.

No en mä tiedä, siis varmaasti täällä onnistuis oikeen hyvin tommosen sopiminen. Ehkä tässä on myös jotain alueellista kulttuurieroja, että he ei täällä vielä ymmärräkään sitä, kuinka, tavallaan, tietoisia nuoret on pääkaupunkiseudulla näistä, että tota se voi olla semmonen että ei oo käynyt mielessäkkään. Mutta tota, mut niinku kyllä se varmaan voisi olla ainaki ihan mielenkiintoinen keskustelu käydä et mitä he, että miten

tarpeellisenä he näkee, mut kyl mä luulen et osais arvostaa sitä jos kerrottaisiin siitä mistä ruoka tulee. (O1)

Ohjaajien välille toivottiin yhteistä sitoutumista kestävyiden edistämiseen, jotta kasvataminen tälläkin alueella olisi linjakasta. Näytti siltä, että asian kanssa koettiin olevan yksin ja näin ollen voimattomia, vaikka tahtoa muuttaa asioita näyttikin olevan. Aloitteen tekijänä toimiminen kuvattiin raskaaksi, ja kestävyiden edistäminen jäi oleellisemmiksi koettujen töiden alle.

Käsitys nuorten ruokatottumuksista oli syynä sille, että keittäjät eivät valmistaneet ekologisempaa pidettyä kasvisruokaa koko leirille. Keittäjät eivät myöskään olleet tottuneet valmistamaan kasvisruokaa, ja kokivat että siihen pitäisi perehtyä lisää. Moni leirillä olija ajatteli, että nuoret eivät ole tottuneet syömään kasvisruokaa. Etenkin poikien ajateltiin vastustavan ajatusta kasvisruoasta.

En mä oo siis, no siis periaattes mä osaa niist ruoist haluisin maistaa niit kasvisversioit, koska mä luotan et ne on niinku hyvii täällä. Mut sit taas silleen jos miettii, toisaalta niinku joo nää on niit varten, et mä haluan kyl silleen syödä mieluummin näitä, koska jos mä en sit pidäkään siit ni mä en sit haluu heittää roskeen sitä ruokaa, et se on vähän niinku haaskaamista. Ni sit vaan vetää sitä perussafkaa ihan vaan. (Jussi)

Osa pojista myös osoitti selkeästi pitävänsä lihaa olennaisena osana ruokaa. Ohjaajat olivat myös huomanneet tämän ja eräs totesikin, että lihan puuttumista kyllä ihmetellään, mutta syitä sen syömiseen ei juurikaan pohdita. Yksi urheilevista pojista puhui lihasta saatavan proteiinin tarpeesta, mikä kertoo, että kasviproteiininlähteet eivät joko ole tuttuja tai niitä ei pidetä yhtä hyvinä ravitsemuksellisesti. Tämä lihan tarpeellisuus näkyi joissakin nuorten haastatteluista osoittaen, kuinka kiinni suomalainen ruokakulttuuri siinä edelleen on.

6.3 Tulosten yhteenveto

Ruoalla on rippileirillä moninainen rooli. Ruokailut olivat tapaustutkimuksen kohteena olleella rippileirillä hyväntuulisia tapahtumia. Lounas ja päivällinen etenivät samaan tapaan alkaen ja päättyen yhteiseen lauluun. Ruokailuissa niihin osallisille tärkeää oli erityisesti sosiaalinen kanssakäyminen, ruoan maku ja ravinnon saaminen leirillä jaksamiseksi. Myös miellyttäviä olosuhteita, ruoan terveellisyyttä, kestävyttä ja monipuolisuutta, ruokailun vaivattomuutta ja ruoan eteen tehdyn työn arvostamista pidettiin merkityksellisinä.

Ruokailut jaksottavat leiripäivää luoden niille tutuksi tulevan rutiinin ja tuoden rentouttavan tauon, jonka aikana kanssakäyminen toisten leiriläisten kanssa on oppitunteja vapaampaa. Ruokailu on koko leirin yhteinen hetki. Ruoka nähtiin tärkeänä leirillä jaksamisen ja viihtymisen kannalta, sillä jos ruoka ei maistu, keskittyminen opetukseen ja leirin ilmapiiri kärsivät. Ruokailut olivat leirin johdolle mahdollisuus opettaa ruokailuun liittyviä tapoja sekä tiedottaa leirin toimintaan liittyvistä asioista. Rippileirillä nuorten omat herkut olivat jatkuvasti näkyvillä ja nuoret kuluttivat niitä muusta kesälomastaan poikkeavalla tavalla, sillä herkuttelun ajateltiin kuuluvat rippileirille.

Eri toimijoilla oli erilainen käsitys kestävyys ilmenemisestä rippileirillä. Ruokailuissa kestävyys näkyi pienissä asioissa, ohjaajien ja nuorten näkemyksen mukaan riittämättömästi. Ruokan kuvattiin olevan liian lihapainotteista, eikä kasvisruokia tarjottu koko leirille yhtä poikkeusta lukuun ottamatta. Kierrätysmahdollisuuksia pidettiin vajaina ja iltapalalla käytettiin kertakäyttöastioita. Toisaalta ruokahävikkiä pyrittiin välttämään niin keittäjien kuin ruokailijoidenkin puolelta.

Ruokailujen kestävyys edistämiseksi ehdotettiin kasvisvoittoisempaan ruokaan siirtymistä ja punaisen lihan vähentämistä. Leiriläiset toivoivat parempia lajittelumahdollisuuksia ja iltapalan kertakäyttöastioista luopumista pohdittiin. Ohjaajat ajattelivat, että heidän ja keittäjien keskinäisellä yhteistyöllä voitaisiin saada aikaan positiivisia muutoksia ja linjakkaalla toiminnalla voitaisiin toteuttaa kestävyyskasvatusta.

Haasteena näiden kehitysehdotusten toteutumiselle nähtiin erityisesti ajan puute, sillä rippileirillä koettiin olevan jo valmiiksi paljon sisältöä, eikä resursseja riitä kaikkeen. Yhteistyön puutteen toisten ohjaajien ja keittäjien kanssa koettiin tekevän kestävyys panostamisesta raskasta. Leiripaikan sijainnin ajateltiin vaikeuttavan kierrätyksen mahdollisuutta. Myös nuorten ruokatottumukset koettiin esteenä, sillä etenkin poikien arveltiin vierastavan ekologisemmiksi kuvattuja kasvisruokia. Erityisesti keittäjien näkökulmasta ruoan maistuvuus oli tärkeämpi tavoite kuin sen kestävyys.

7 Luotettavuus

Laadullisessa tutkimuksessa validiteetti on kerättyjen aineistojen ja niistä tehtyjen tulkin-tojen käypyyden arvioimista (Ruusuvuori ym., 2010, 27–28). Olennaista on tunnistaa ja tunnustaa mahdolliset ennakko-oletukset, arvot ja asenteet, sillä tutkijan asema on kes-keinen. Tutkimuksen subjektiivisuuden vuoksi jotkut pitävät laadullisen tutkimuksen tu-loksia epäluotettavina. (Eskola & Suoranta, 1998, ss. 17–22.) Tulosten raportoinnissa olen pyrkinyt läpinäkyvyyteen käyttämällä runsaasti aineistositaatteja, jotka antavat ää-nen haastatelluille.

Laadullisen tutkimuksen luotettavuuden kannalta on tärkeää, että tutkijalla ei ole vahvoja ennakkokäsityksiä tutkimuksen kohteesta tai tuloksista. Tämä ei kuitenkaan ole aina mahdollista, minkä vuoksi on tärkeää reflektoida omia olettamuksia tukittavien äänen säilyttämiseksi. (Eskola & Suoranta, 1998, ss. 18–20.) Olen ollut monella lastenleirillä töissä ohjaajana ja toiminut isosena rippileireillä, mikä vaikutti tutkimusaiheeni valintaan ja epäilemättä olemiseeni rippileirillä. Tutkijalla on kuitenkin rippileirillä varsin erilainen rooli kuin isosella tai ohjaajalla, mitä käsitelin aiemmin luvussa 5.5.

Ruoan kestävyys on itselleni tärkeä asia, ja kestävyys tärkeä arvo, mikä varmasti heijas-tui haastatteluissa esittämiini kysymyksiin esimerkiksi siitä, mitä rippileirillä voitaisiin tehdä ekologisemman ruokailun edistämisen eteen. Kestävän kehityksen teemat ovat monessa paikassa vahvasti esillä, ja yleinen käsitys tuntuu olevan, että niitä tulisi pitää tärkeinä. Haastatelluilla ei välttämättä ollut kovin vakiintuneita käsityksiä kestävyydestä tai muistakaan haastattelussa käsitellyistä teemoista. Haastattelijan ja toisten haastatel-tavien läsnäolo ja mielipiteet todennäköisesti vaikuttivat siihen, mitä asioita haastatellut toivat esiin. Arvolatautuneita tai arkaluonteisia asioita käsitellessä täytyy saatuihin tietoi-hin suhtautua neutraaleita asioita kriittisemmin, sillä haastateltavat saattavat peitellä to-dellisia mielipiteitään (Kuula & Tiitinen, 2010, s. 377). Pyrin haastattelutilanteissa ar-voneutraaliin tapaan reagoida haastateltavien puheeseen, mutta täysi neutraalius tuskin koskaan on mahdollista.

Etnografisen tutkimuksen havainnoissa ja tuloksissa on aina kyse tutkijan omista tulkin-noista (Hämeenaho & Koskinen-Koivisto, 2014). Havaintoja kirjoittaessani olen kirjoitta-nut oman tulkintani tilanteesta keskittyen itse merkityksellisinä pitämiini asioihin. Toinen havainnoija tai tilanteeseen osallinen olisi saattanut kuvata tilannetta toisin. Haastatte-luista ja muusta aineistosta tekemäni päätelmät nousevat myös omista tulkinnoistani.

Ryhmähaastatteluissa haastateltavat muodostavat yhteistä ymmärrystä puheenaiheena olevasta asiasta. Toisten mielipiteet on huomioitava tavalla tai toisella, ja joistain asioista saatetaan vaieta tai niitä korostetaan. (Pietilä, 2010, ss. 181–183.) Nuorten kohdalla vertaisryhmän läsnäolo on saattanut aiheuttaa tiettyjen näkemysten korostumista tai asioiden sanomatta jättämistä huolimatta siitä, että rippileirillä vallitsi tulkintani mukaan pääosin positiivinen ja avoin ilmapiiri. Tämä on jopa todennäköistä ottaen huomioon, että esimerkiksi kestävyysliikkeen liittyvien asioiden tärkeydestä puhuttiin hyvinkin eri sävyyn eri haastatteluissa, mutta kussakin haastattelussa joukon mielipide näytti olevan sama. Pidän erittäin epätodennäköisenä, että samalla tavoin ajatelleet olisivat aina päätyneet samaan haastatteluun.

Analyysia tehdessäni kävin systemaattisesti läpi kunkin haastattelun poimien sieltä tutkimuskysymysteni kannalta merkitykselliset kohdat. Analyysin edetessä huomasin kuitenkin, että lisäyksille oli tarvetta, sillä muistin toisessa haastattelussa puhuttavan samasta aiheesta eikä kyseistä kohtaa ollut poimimissani puheenvuoroissa. Luin aineiston vielä uudelleen läpi, täydentäen analyysiin mukaan otettavia haastatteluotteita, mutta on mahdollista, että analyysistä jäi pois kohtia, jotka olisivat olleen sen kannalta mielenkiintoisia.

Tapaustutkimukselle ominaisesti potentiaalinen haastateltavien joukko oli tutkimukseni rajoittunut. Rippileirin ruokailuihin osallisista 34:stä henkilöstä haastatteluihin osallistui 20, mikä on vajaat 60 % mahdollisista haastateltavista. Tutkimukseen osallistuneilla oli mahdollisuus päättää haastatteluun osallistumisestaan, eikä haastattelusta kieltäytyminen aiheuttanut heille seurauksia. Tämä on hyvien tutkimuskäytänteiden mukaista, eikä ketään voida velvoittaa haastatteluun. Seurauksena on kuitenkin voinut olla, että haastateltaviksi on valikoitunut tietyllä tavalla ruokaan, tutkimukseen tai kestävyysliikkeen suhtautuvia leiriläisiä.

Suomessa järjestetään vuosittain satoja rippileirejä. Tutkimukseni aineisto rajoittuu yhteen rippikouluryhmään ja sen ohjaajiin, eikä näin ollen tutkimukseni tulosten voida olettaa pätevän tässä muodossaan kaikkiin Suomessa järjestettäviin rippileireihin. Esimerkiksi urheilurippikoulussa ruoalla saattaa olla hyvinkin erilainen merkitys kuin tutkimukseni kohteena olleella ”tavallisella” rippileirillä. Pidän kuitenkin todennäköisenä, että ruoan ja ruokailun tällä leirillä saamat merkitykset eivät ole yhteydessä pelkästään tutkmani rippileirin osallistujiin ja leirikeskukseen, vaan ennemminkin rippileiriin kontekstina. Samoin uskoisin, että ainakin osa ruokailun kestävyysliikkeen liittyvistä haasteista näyttäytyy muillakin leireillä niiden ollessa samankaltaisia kuin koulumaailmassa, joskin kestävä

kehityksen huomioiminen leirikeskuksen puolelta voi olla hyvinkin erilaista eri leirikeskuksissa. Pidänkin todennäköisenä, että tutkimukseni tulokset kertovat jotain yhtä tapaista laajemmin suomalaisten rippileirien ruokailuista.

8 Pohdintaa

Rippileirillä oli viisi yhteistä ruokailua päivässä. Päivän ateriat jakautuivat tasaisesti päivän ajalle ja syömisen rytmi oli päivittäin sama. Warde (1997) toteaa, että kotitalouksissa päivän askareet ovat rytmittyneet ruokailujen ympärille. Näin näytti tapahtuvan myös rippileirillä. Ruokailujen aikataulu oli iltapalaa lukuun ottamatta säädelty leirikeskuksen taholta, eikä siitä juuri joustettu. Osa suunnitellusta ohjelmasta jäi jopa pitämättä ruokailujen takia. Ruokailuajat johtuivat leirillä todennäköisesti keittäjien työvuorojärjestelyistä, mutta säännöllinen ruokailurytmi myös tukee myös leiriläisten hyvinvointia. Säännölliset ateriat ja tasainen ruokailurytmi auttaa vireystilaa pysymään hyvänä (VRN, 2014) ja tämän merkityksen leiriläisistä osa olikin huomannut. Säännöllinen ruokailurytmi myös antaa mallin terveellisistä ruokatottumuksista (ks. VRN, 2014), minkä voidaan ajatella olevan esimerkki rippileirillä huomaamattomasti tapahtuneesta ruokakasvatuksesta.

Kun lähestytään rippileirin ruokailuja Mäkelän ym. (1999) tavalla hahmottaa ruokaa syömisen rytmin, aterioden rakenteen ja syömisen sosiaalisen organisaation kautta huomataan, että virallinen syömisen rytmi on päivittäin jotakuinkin sama. Aamupala, lounas ja päivällinen olivat päivän pääateriat, ja niillä oli tarjolla lämmintä ruokaa. Lämpimien aterioden lisäksi päivään sisältyi päiväkahvi ja iltapala, jotka olivat sisältönsä puolesta enemmän välipalan kuin aterian kaltaisia, joskin nekin olivat yhteisiä ja tiettyyn kellonaikaan sidottuja. Rippileirin ruokailujen rytmi vastasi tyypillistä suomalaisten ateriarytmiä (Holm ym., 2019) ja yhteiskuntaan ja kulttuuriin vakiintunut tapa oli luultavasti osaltaan ruokailuaikojen taustalla.

Aterioden rakenne rippileirillä vaihteli. Rakenteella tarkoitetaan aterian osien järjestystä ja pääruoan koostumusta (Mäkelä ym., 1999, ss. 75–76). Aamupalalla aterian keskiössä olivat viljat puuron, myslin ja leivän muodossa. Lounaalla ja päivällisellä aterian keskus puolestaan oli lihaa. Nämä ateriat olivat pohjoismaisen käsityksen mukaan kunnon ruokaa, sillä ne sisältävät lihaa, kalaa tai kasviksia, perunaa tai viljalisäkkeen, sekä vihanneksia. Leiriläisten puheessa kunnon ruoka sai osin toisenlaisia kriteerejä. Heille kunnon ruoka tarkoitti lämmintä ruokaa, joka on tehty paikan päällä alusta asti eikä sitä ole esimerkiksi sulatettu pakasteruoasta. Leiriläisille kunnon ruokaan sisältyi salaatti. Päivällisellä vihannekset rajoittuivat leivän päälle tarkoitettuihin viipaleisiin, mikä joidenkin leiriläisten mielestä ei ollut riittävä salaatiksi. Monen ruokalajin aterioita ei leirillä tarjottu, ja jälkiruokakin oli jätetty pois rippileiriltä viimeisen leiripäivän lounaalla tarjottavaa jäätelöä lukuun ottamatta. Leiriläisten käsitykseen kunnon ruoasta on

luultavasti vaikuttanut kokemus kotona ja koulussa tarjottavan ruoan eroista, minkä pohjalta rippileirin ruokaa kuvattiin tyytyväisinä.

Syömisen sosiaalinen organisaatio (ks. Mäkelä ym., 1999) oli rippileirillä monelta osin samanlainen läpi leirin. Keittäjät valmistivat ruoan leirin keittiössä ja asettivat sen tarjolle määrääjakana. Ruokailutilanteet tapahtuivat leirikeskuksen ruokalassa, jossa leiriläiset istuivat vakituksiksi muodostuneilla paikoillaan. Toisaalta lounas ja päivällinen olivat selkeästi strukturoidumpia aterioita kuin aamupala, päiväkahvi ja iltapala, joissa leiriläiset saivat tulla ja mennä omaa tahtiaan. Rippileirin ruokailuja voisi olla kiinnostavaa analysoida tarkemminkin hyödyntäen Mäkelän ym. (1999) syömisen järjestelmän ulottuvuuksia.

Leirikeskuksen järjestämien ruokailujen lisäksi rippileiriläiset napostelivat paljon. Napostelu ylipäätään on yleistynyt (Warde, 1997) ja sokeripitoisten välipalojen nauttiminen on nuorten keskuudessa yleistä (Hoppu ym., 2010, s. 967). Nuorille napostelu ei ollut aterioiden korvaamista (ks. Warde, 1997), vaan palveli sosiaalista tarkoitusta ja makeanhiimon tyydyttämistä. Laiduntamisen käsite luotiin kuvaamaan yhteisistä aterioista luopumista korvaamalla ne välipaloilla (Mäkelä, 2002, s. 18), mutta se kuvaa hyvin myös rippileirillä tapahtuvaa jatkuvaa, yksilöllistä syömistä: jollakulla leiriläisellä oli koko ajan ruokaa suussa, eikä pian koittavalla ruoka-ajalla ollut tähän juurikaan vaikutusta. Napostelu oli tällä rippileirillä niin yleistä, että jäin pohtimaan kuinka suuressa määrin samaa ilmiötä on nähtävissä toisilla rippileireillä. Ohjaajien osin välinpitämättömälläkin suhtautumisella naposteluun on nimittäin voinut olla vaikutusta leiriläisten ”laiduntamiseen”.

Rippileirin ohjaajat kuvasivat erilaisia ruokakasvatuksellisia tavoitteita rippileirin ruokailujen tavoitteissa. Ohjaajat puhuivat pöytä- ja käytöstavoista, terveellisiin ja kestäviin ruokatuotteisiin ohjaamisesta ja yksi heistä näki mahdollisena myös ruokaperinteisiin tutustumisen. Ruokaan liittyvän oppimisen tavoitteissa näkyi ominaisuuksia ruokatajusta. Ohjaajat toivoivat leiriläisten hahmottavan ruokaa kokonaisuutena ottaen valinnoissaan huomioon erityisesti terveellisyyden ja kestävyys. Nuorten ruokaan liittyvä puhe sijoitui Janhosen ym. (2018) luoman ruokatajun kolmikehämallin kahdelle sisemmälle kehälle, ymmärtämiseen ja soveltamiseen. Isosten haastattelussa nousi esiin monenlaisia ruokailuun liittyviä haasteita niin omassa kuin leirikeskuksenkin toiminnassa. He osasivat soveltaa tietoaan ehdottaen esimerkiksi lihan määrän vähentämistä ruoan terveellisyyden ja ekologisuuden parantamiseksi ja totesivat että voisivat tarkkailla palmuöljyn ja pakkausmateriaalien määrää herkkuja ostaessaan. Toisaalta jotkut leiriläiset eivät oikeastaan päässeet edes monimuotoisen ymmärtämisen tasolle, sillä ruokailussa he kuva-

sivat tärkeäksi maun ja tyytyväisyyden ohittaen esimerkiksi terveellisuuden ja kestävyys-
den teemat olan kohautuksella. Nuorten ruokatajun kehittämiseksi uudelleen määrittä-
misen tasolle voitaisiin kokeilla nuorten osallistamista ruokailujen suunnitteluun jo etukä-
teen. Rippikoulun aikuisten moniammatillinen työryhmä ja nuoret voisivat yhdessä poh-
tia, miten uudenlaisia toimintamalleja voitaisiin mahdollistaa rippileireillä. Tästä on saatu
positiivisia kokemuksia esimerkiksi Kaljosen ym. kokeilussa (2018), jossa kouluruokailun
kasvispainotteisuuden pohdinta ravisteli jämähtäneitä ajatusmalleja ja herätteli uusia toi-
mintatapoja (Kaljonen ym., 2018). Ohjaajien keskuudesta nousi myös toive, että ruokailu
olisi selkeämmin osa leiriä. Tämän toiveen toteutuminen palvelisi varmasti kestävyys- ja
ruokakasvatusta ja niiden välinein ruokailussa voitaisiin edistää myös rippikoulun tavoit-
teita nykyistä selkeämmin.

Niemelän rippikouluun tyytyväisyyttä koskevassa tutkimuksessa (2002a) niin rippikoulu-
laiset, isoset kuin ohjaajatkin olivat pääosin tyytyväisiä leirillä tarjotun ruoan laatuun ja
määrään. Myös tutkimuksen kohteena olleella vantaalaisen seurakunnan leirillä leiriläi-
set olivat pääosin tyytyväisiä ruokaan, joskin joitain kehitysehdotuksia mainittiin. Nuoret
kuvasivat ruoan hyvää laatua kertoen sen maistuvuudesta ja ravitsevuudesta, vaihtele-
vuudesta, hyvistä salaattivalikoimista ja siitä, että ruoka oli keittiössä itse tehtyä. Viisi
kertaa päivässä oli useimmille riittävä määrä ruokailuja, joskin iltapalaa kuvattiin niu-
kaksi. Ohjaajatkin pitivät viittä ruokailua päivässä riittävänä. He kuitenkin näkivät paran-
tamisen varaa ruoan ravitsemuksellisessa laadussa ja kestävyys huomioon ottami-
sessa, mutta näkivät omaa tyytyväisyyttään tärkeämpänä leiriläisten tyytyväisyyden.
Niemelän tutkimuksessa (2002a) erot leirillä tarjottavaan ruokaan tyytyväisyydessä ovat
voineet olla suuria leirikeskusten välillä, eikä tämä tutkimus ota kantaa suomalaisten rip-
pileirien ruoan laatuun kyseessä olevaa leiriä lukuun ottamatta. On kuitenkin mahdollista,
että myös muilla leireillä ohjaajien näkemykseen leirin ruoasta vaikuttaa leiriläisten tyy-
tyväisyys ruokaan. Tätä olisi mielenkiintoista selvittää jatkossa pohtien, mikä saa leiriläi-
set ja ohjaat olemaan tyytyväisiä ruokaan, ja miten he itse kokevat ruoan vaikuttavan
yleiseen tyytyväisyyteen, sillä tämän tutkimuksen haastattelut antoivat ymmärtää sillä
olevan suurikin vaikutus leirin ilmapiiriin.

Yleisesti ottaen ruokailun merkitys näyttäytyi rippileirillä moninaisena, ja voisi kuvitella,
että sen saamien merkitysten moninaisuus ei ole ainoastaan tämän leirin ominaisuus,
vaan toisillakin rippileireillä ruoka saa samankaltaisia merkityksiä. Ryhmän ympärille ra-
kentuvalla rippileirillä (ks. RKS, 2017) ruoan sosiaalinen ulottuvuus voi kuitenkin vaih-
della sen mukaan, kuinka tiivis ja yhtenäinen rippikouluryhmästä on muodostunut ja mil-
lainen ilmapiiri leirillä vallitsee. Tällä leirillä ruokailu oli hyväntuulinen tapahtuma, johon

kaikki näyttivät mielellään osallistuvan, vaikkakin ruokapöytien ääressä kaveriporukat istuivat keskenään eikä istumapaikkoja vaihdeltu.

Myös rippileireillä tarjoiltavan ruoan terveellisyys todennäköisesti vaihtelee. Ravitsemus- tai kouluruokailusuositukset eivät sido leirikeskuksia samalla tavoin kuin kouluja, joten keittäjien omat näkemykset, mieltymykset ja osaaminen vaikuttanevat leirillä tarjottavaan ruokaan. Keittäjillä oli tutkimuksen kohteena olleella leirillä päätävävalta siitä, millaista ruokaa leirillä tarjottiin, ja heille ruoan nautinnollisuus oli tärkeämpää kuin sen terveellisyys. Ohjaajat olisivat kaivanneet tasapainoa näiden kahden välille, joskin ruoan terveellisyteen suhtauduttiin toissijaisena siitä saatavan makunautinnon rinnalla. Ohjaajat ja keittäjät ajattelivat rippileirin olevan vain viikko nuorten elämästä ja näin ollen ravitsemuksen kannalta yhdenmukainen. Nykykäsityksen valossa yksittäisillä ruokavalinoilla ei olekaan terveyden kannalta suurta merkitystä (VRN, 2014). Tämän tutkimuksen pohjalta ei siis voida vetää johtopäätöksiä suomalaisten rippileirien ruoan terveellisyydestä, mutta olettaa voidaan tässä olevan vaihtelua.

Rippileirillä osallistujat nauttivat ruokaa, jonka valmistamisen eteen he eivät olleet tehneet työtä. Leiriruokailujen vaivattomuus oli tärkeää. Moni nuori tunnisti ruoan eteen nähdyn vaivan, ja arvosti keittäjien tekemää työtä haluten myös osoittaa arvostuksensa vaivannäöstä. Keittäjätkin tuntuivat pitävän tärkeänä, että ruoka tehdään alusta asti itse, joskin kasvisruokaan käytettiin aineksia ajan säästämisen vuoksi (vrt. Mäkelä, 2000b). Rippikoulun ruokailut ovat laitospöytäruokailuina ruokailijoille vaivattomia. Pienenä poikkeuksena valmiiseen pöytään tulemiseen olivat iltapalat, jotka leirin osallistujat kattoivat ja korjasivat pois. Tätä ei kuitenkaan koettu vaivalloisena, vaan omatoimisuus ennemminkin mahdollisti illan aikataulun joustavuuden. Ruokailujen vaivattomuuden arvostaminen saattoi osaltaan johtua siitä, että tunnistettiin olevan mahdollista, että leirillä ruoka tehtäisiin itse, kuten esimerkiksi partioleireillä saatettaisiin tehdä.

Vastuullisuuden ja itsekeskeisyyden muodostaman vastinparin esiintyminen haastattelujen puheenvuoroissa oli mielenkiintoista. Moni vastaajista ajatteli, että olisi hyvä, jos rippileirillä tarjoiltava ruoka olisi kestävä. Täysin vastakkaisiakin näkökulmia esiintyi, ja tyytyväisyys ruokaan nähtiin tärkeämpänä kuin *ilmastonmuutoskandaalin estäminen*. Nuorilla oli hyvinkin vaihteleva käsitys ruokavalintojen seurauksista ja siitä, onko toisten huomioiminen tärkeää. Suuri osa vastuullisuuden arvossa pitämisen ilmaisuista liittyi ympäristön hyvinvointiin, mutta myös terveys, taloudellisuus ja eettisyys huomioitiin. Kes-

tävä kehitys ylipäättään käsitettiin lähinnä ekologisena kestävyysnä muiden osa-alueiden jäädessä sivuun. Tämä aiheuttaa haasteen kestävä kehityksen kokonaisvaltaiselle huomioimiselle ja esiin tuomiselle rippileirillä.

Rippikoulusuunnitelman (RKS, 2017) tavoitteissa mainittu kestävä elämäntavan tuominen näkyville leirin arjessa toteutui heikosti olettaen, että sen tulisi näkyä myös leiriläisille, ei vain ohjaajille. Leiriläisten mielestä rippileirillä ei ollut puhuttu kestävästä kehityksestä, eikä siihen liittyvistä teemoista juurikaan puhuttu ruokailua kuvailtaessa. Ruokaja kestävyyskasvatuksesta kiinnostuneen kotitaloustieteen kannalta kiinnostavaa on, kuinka rippileirin ruokailujen kestävyys edistämiseksi painitaan samanlaisten haasteiden kanssa kuin kouluruokailuissa. Ehkä siis tapoja kestävyys teemojen esiin tuomiseen rippileirin ruokailuissa voisikin lainata koulumaailmasta sopeuttaen niitä rippikoulusuunnitelman tavoitteisiin. Esimerkiksi yhteistyö keittäjien kanssa saattaisi olla hedelmällistä (vrt. Lintukangas, 2009), samoin leiriläisten vahvempi osallistaminen ruokailujen käytännön järjestelyihin (ks. Risku-Norja H. , 2012b). Haastavampaa kuin löytää tapoja toteuttaa kestävyyskasvatusta rippileirin ruokailuissa on löytää siihen tarvittavat resurssit. Hektiseksi kuvatussa rippikoulussa uusien sisältöjen ja toimintatapojen omaksuminen voi olla haastavaa. Näenkin tärkeänä, että ruokailujen kestävyys panostaminen lähtisi laajemmalla tasolla, kuin yksittäisen leirin ohjaajista. Yhteistyö koulujen ja seurakuntien välillä kestävä elämäntavan edistämiseksi olisi mielenkiintoinen mahdollisuus.

Kestävyys näkymistä ja sen rippileireillä näkymiseksi tehtäviä asioita olisi mielenkiintoista tutkia enemmänkin, niin paljon nuorten ja ohjaajien käsitykset sen näkymisestä leirillä erosivat. Voisi olla tarpeen tutkia kestävyys edistämistä myös ruokailujen ulkopuolisissa tilanteissa. Tämä toisi laajemmin esiin käytännön toimintatapoja, joita voitaisiin hyödyntää rippileireillä, mutta myös koulu maailmassa. Kestävään elämäntapaan liittyviä aiheita voisi ja mielestäni pitäisikin sisällyttää laajasti rippikoulun opetukseen, mutta tämä vaatii tietoista panostusta, suunnittelua ja yhteistyötä. Kuten yksi leirin ohjaajista totesi kestävyys teemoihin liittyen: *Harvoinpa saa 15-vuotiaiden kanssa päästä noin lähelle dialogiin yhdessä tekemisen ja vaikka syömisen kautta et se ois, siinä ois hirveesti potentiaalia kyllä, se on selvää.*

Lähteet

- Agar, M. (1986). *Speaking of ethnography*. Lontoo: SAGE Publications.
- Ausburgin tunnustus. (1990). Teoksessa *Evankelis-luterilaisen kirkon tunnustuskirjat*. Helsinki: SLEY-kirjat.
- Cantell, H. (2010). *Ratkaiseva vuorovaikutus*. Jyväskylä: PS-kustannus.
- Charles, N. & Kerr, M. (1988). *Women, food and families*. Manchester: Manchester University Press.
- Coveney, J. (2014). *Food*. Lontoo: Routledge.
- Davie, G. (2005). *Religion in modern Europe: a memory mutates*. New York: Oxford University Press.
- Douglas, M. (1999). *Implicit meanings: Selected essays in anthropology*. Lontoo: Routledge.
- Douglas, M. & Nicod, M. (1974). Taking the biscuit: the structure of British meals. *New Society* 30(637), 744–747.
- Drisko, J. & Maschi, T. (2015). *Content Analysis*. New York: Oxford University Press.
- von Essen, E. & Mårtensson, F. (2017). Young adults' use of emotional food memories to build resilience. *Appetite* 112, 210–218.
- Edwards, J.S. & Hartwell, H.J. (2009). Institutional meals. Teoksessa H.J. Meiselman (toim.), *Meals in science and practice* (s. 102–127). Cambridge: Woodheads.
- Eskola, J. & Suoranta, J. (1998). *Johdatus laadulliseen tutkimukseen*. Tampere: Vastapaino.
- Garst, B.A., Browne, L.P. & Bialeschki, M.D. (2011). Youth development and camp experience. *New directions for youth development* 2011(130), 73–87.
- Glanz, K. (1985). Nutrition education for risk factor reduction and patient education: a review. *Preventive Medicine* 14(6), 721–725.
- Gronow, J. (1991). Need, taste and pleasure: understanding food and consumption. Teoksessa E. Fürst (toim.), *Palatable worlds* (ss. 33–52). Oslo: Solum Forlag.
- Helsingin Juutalainen seurakunta. (2020). *Kosher-ruoka*. Noudettu 13.4.2020 osoitteesta <http://jchelsinki.fi/fi/kosher>
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. (2008). *Tutkimushaastattelu: teemahaastattelun teoria ja käytäntö*. Helsinki: Gaudeamus Helsingin University Press.
- Holm, L., Kjærnes, U. & Niva, M. (2019). Eating and drinking in four nordic countries: recent changes. Teoksessa H. Meiselman (toim.), *Handbook of eating and drinking. Interdisciplinary perspectives* (s. 1–19). Springer.
- Hoppu, U., Lehtisalo, J., Tapanainen, H. & Pietinen, P. (2010). Dietary habits and nutrient intake of Finnish adolescents. *Public Health Nutrition* 13(6A), 965–972.
- Houtsonen, L. (2005). Koulupihan ja sen lähiympäristön hyödyntäminen opetuksessa. Teoksessa L. Houtsonen; & M. Åhlberg (toim.), *Kestävän kehityksen edistäminen oppilaitoksissa* (s. 99–105). Helsinki: Opetushallitus.
- Huttunen, L. (2010). Tiheä kontekstointi: haastattelu osana etnografista tutkimusta. Teoksessa J. Ruusuvuori, P. Nikander & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 39–63). Tampere: Vastapaino.
- Hämeenaho, P. & Koskinen-Koivisto, E. (2014). Etnografian ulottuvuudet ja mahdollisuudet. Teoksessa P. Hämeenaho & E. Koskinen-Koivisto (toim.), *Moniulotteinen etnografia* (s. 7–31). Helsinki: Ethnos.
- Innanen, T., Niemelä, K. & Porkka, J. (2010). Confirmation work in Finland. Teoksessa F. Schweitzer, W. Ilg & H. Simojoki (toim.), *Confirmation work in Europe* (s. 139–161). Gütersloh: Gütersloher Verlagshaus.
- Its, R. (1974). *Johdatus etnografiaan*. Helsinki: Suomen Antropologinen Seura.
- Jallinoja, P., Mäkelä, J. & Niva, M. (2018). Ruuan yltäkylläisyys ja rajat – sosilogisia havaintoja Suomesta. *Duodecim* 134, 1501–1507.
- Jallinoja, P., Vinnari, M. & Niva, M. (2018). Veganism and plant-based eating: analysis of interplay between discursive strategies and lifestyle political consumerism.

- Teoksessa M. Boström, M. Micheletti & P. Oosterveer (toim.), *The Oxford Handbook of Political Consumerism* (s. 158–180). Oxford: Oxford University Press.
- Janhonen, K., Mäkelä, J. & Palojo, P. (2015). Perusopetuksen ruokakasvatus ravintotiedosta ruokatajuun. Teoksessa H. Janhonen-Abreu & P. Palojo (toim.), *Luova ja vastuullinen kotitalousopetus* (s. 107–120). Helsinki: Helsingin Yliopisto, Käyttäytymistieteellinen tiedekunta, Opettajankoulutuslaitos.
- Janhonen, K., Mäkelä, J. & Palojo, P. (2016). Adolescents' school lunch practices as an educational resource. *Health Education* 116(3), 292–309.
- Janhonen, K., Torkkeli, K. & Mäkelä, J. (2018). Informal learning and food sense in home cooking. *Appetite* 130(2018), 190–198.
- Jeronen, E. (2012). Ruokakasvatus kestävä kehityksen kasvatuksen osana. Teoksessa H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola & A. Uitto (toim.), *Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara* (s. 9–11). Mikkeli: Helsingin Yliopisto, Ruralia-instituutti.
- Jeronen, E. & Helander, K. (2012). Kouluruokailun historiaa. Teoksessa H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola & A. Uitto (toim.), *Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara* (s. 20–26). Mikkeli: Helsingin Yliopisto, Ruralia-instituutti.
- Kaljonen, M., Peltola, T., Kettunen, M., Salo, M. & Furman, E. (2018). Kasvisruokaa kouluun – kokeileva tutkimus ruokavaliomurroksen tukena. *Alue ja ympäristö* 47(2), 32–47.
- Kauppinen, E. (2018). *Moniääninen ruokaympäristö - ruokakasvatuksen mahdollisuudet nuorisotaloilla*. Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Kestävä kehityksen toimikunta. (2019). *Mitä on kestävä kehitys?* Noudettu 1.11.2019 osoitteesta kestavakehitys.fi: <https://kestavakehitys.fi/kestava-kehitys>
- Kimura, A. (2011). Food education as food literacy: privatised and gendered food knowledge in contemporary Japan. *Agriculture and Human values*, 28(4), ss. 465–482.
- Kirkkohallitus. (2019). *Rippikouluun osallistuneiden määrä laski - suosio silti edelleen vahvaa*. Haettu 28.4.2020. osoitteesta <https://evl.fi/uutishuone/tiedotearkisto/-/items/item/25701/Rippikouluun+osallistuneiden+maara+laski+-+suosio+silti+edelleen+vahvaa>
- Kuula, A. & Tiitinen, S. (2010). Eettiset kysymykset ja haastattelujen jatkokäyttö. Teoksessa J. Ruusuvaara, P. Nikander & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 376–387). Tampere: Vastapaino.
- Laine, M., Bamberg, J. & Jokinen, P. (2007). Tapaustutkimuksen käytäntö ja teoria. Teoksessa J. Bamberg, P. Jokinen & M. Laine (toim.), *Tapaustutkimuksen taito*. Helsinki: Gaudeamus.
- Lehtinen, E., Lerkkanen, M. & Vauras, M. (2016). *Kasvatuspsykologia*. Jyväskylä: PS-kustannus.
- Lehto, J. (14.8.2018). *Lihasta luovutaan pikkuhiljaa – myös muualla kuin pääkaupunkiseudulla*. Tieto & Trendit. Tilastokeskuksen asiantuntija-artikkelit ja ajankohtaisblogit: Noudettu osoitteesta <https://www.stat.fi/tietotrendit/artikkelit/2018/lihasta-luovutaan-pikkuhiljaa-myo-muualla-kuin-paakaupunkiseudulla/>
- Lintukangas, S. (2009). *Kouluruokailuhenkilöstö matkalla kasvattajaksi*. Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Loukola, M.-L. (2005). Osallistuva kansalaisuus ja kestävä kehitys. Teoksessa L. Houtsonen & M. Åhlberg (toim.), *Kestävä kehityksen edistäminen oppilaitoksissa* (s. 26–28). Helsinki: Opetushallitus.
- Lund, T. & Gronow, J. (2014). Deconstruction or continuity? The daily rhythm of eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden in 1997 and 2012. *Appetite* 82(2014), 143–153.
- Lupton, D. (1996). *Food, the Body and Self*. Lontoo: Sage Publications.

- Marshall, D. & Pettinger, C. (2009). Revisiting British meals. Teoksessa H.L. Meiselman (toim.), *Meals in science and practice* (s. 638–664). Cambridge: Woodhead.
- Meriläinen, H. (2015). *Harrastuksia erikoisrippikoulujen kustannuksella?: Kvantitatiivinen tutkimus harrasterippikouluun osallistuneiden nuorten rippikoulukokemuksista vuonna 2013 (pro gradu -tutkielma, Helsingin yliopisto)*. Haettu osoitteesta <http://urn.fi/URN:NBN:fi:hulib-201506161549>
- Mutanen, M. & Voutilainen, E. (2012). Ruoan sisältämät aineet. Teoksessa R. Aantaa, A. Aro, M. Mutanen & M. Uusitupa (toim.), *Ravitsemustiede*. Helsinki: Duodecim.
- Mäkelä, J. (1991). Defining a meal. Teoksessa E. Fürts, R. Prättälä, M. Ekström, L. Holm & U. Kjærnes (toim.), *Palatable worlds* (s. 87–95). Oslo: Solum Forlag.
- Mäkelä, J. (1996). Kunnan ateriat - pääkaupunkiseudun perheellisten naisten käsityksiä. *Sosiologia* 33(1), 12–22.
- Mäkelä, J. (2000a). Cultural definitions of the meal. Teoksessa H. L. Meiselman (toim.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business, and art of eating* (s. 7–18). Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Mäkelä, J. (2000b). Hyvä ja paha ruoka. Teoksessa T. Hoikkala & J. Roos (toim.), *2000-luvun elämä. Sosiologisia teorioita vuosituhannen vaihteesta* (s. 201–217). Helsinki: Gaudeamus.
- Mäkelä, J. (2001). The Meal Format. Teoksessa U. Kjærnes (toim.), *Eating Patterns. A Duty in the Lives of Nordic Peoples* (s. 125–158). Lysaker: SIFO.
- Mäkelä, J. (2002). *Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.
- Mäkelä, J. (2003). Luonnosta kulttuuriksi. Teoksessa J. Mäkelä, P. Palojoki & M. Sillanpää (toim.), *Ruisleivästä pestoon. Näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. (s. 34–73). Helsinki: WSOY.
- Mäkelä, J., Kjærnes, U., Ekström, M.P., Fürst, E. & Gronow, J. (1999). Nordic Meals: Methodological Notes on a Comparative Survey. *Appetite* 32, 73–79.
- Niemelä, K. (2002a). *Hyvä rippikoulu: rippikoulun laatu ja vaikuttavuus*. Tampere: Kirkon tutkimuskeskus.
- Niemelä, K. (2002b). Rippikoulu ja Prometheus-leiri aikuistumisriitteinä. Teoksessa T. Kuure, M. Vuori, & M. Gissler (toim.), *Viattomuudesta vimmaan. Lapsuudesta nuoruuteen -siirtymävaiheen tarkastelua*. Nuorten Elinolot -vuosikirja. (s. 106–117). Jyväskylä: Nuorisotutkimusseura ja Stakes.
- Niemelä, K. (2007). *Rippikoulusta aikuisuuteen: Pitkittäistutkimus rippikoulun merkityksestä ja vaikuttavuudesta*. Tampere: Kirkon tutkimuskeskus.
- OPS. (2014). *Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet*. Helsinki: Opetushallitus.
- Pettersson, P. & Simojoki, H. (2010). Does Confirmation Work Contribute to Civil Society? Teoksessa F. Schweitzer W. Ilg & H. Simojoki (toim.), *Confirmation work in Europe* (s. 265–275). Gütersloh: Gütersloher Verlagshaus.
- Pietilä, I. (2010). Ryhmä- ja yksilöhaastattelun diskursiivinen analyysi. Kaksi aineistoa erilaisina vuorovaikutuksen kenttinä. Teoksessa J. Ruusuvuori, P. Nikander, & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 179–203). Tampere: Vastapaino.
- Pohjolainen, P., Vinnari, M. & Jokinen, P. (2015). Consumers' perceived barriers to following a plant-based diet. *British Food Journal* 117(3), 1150–1167.
- Porkka, J. (2009). Rippikoulusta seurakunnan vapaaehtoistyöhön – isoseksi haluamisen motiivit ja odotukset. Teoksessa T. Innanen & Niemelä, K. (toim.), *Rippikoulun todellisuus* (s. 311–328). Tampere: Kirkon tutkimuskeskus.
- Prättälä, R., Paalanen, L., Grinberga, D., Helasoja, V., Kasmel, A. & Petkeviciene, J. (2006). Gender differences in the consumption of meat, fruit and vegetables are similar in Finland and the Baltic countries. *European Journal of Public Health* 17(5), 520–525.
- Rastas, A. (2010). Haastatteluaineistojen monet tehtävät etnografisessa tutkimuksessa. Teoksessa J. Ruusuvuori, P. Nikander & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 64–89). Tampere: Vastapaino.

- Risku-Norja, H. (2012a). Kestävä kehitys ja kestävän kehityksen kasvatuksen vuosikymmen – taustoja ja tavoitteita. Teoksessa H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola & A. Uitto (toim.), *Ruoka – oppimisen edellytys ja voimavara* (s. 12–19). Mikkeli: Helsingin Yliopisto, Ruralia instituutti.
- Risku-Norja, H. (2012b). Ruokakasvatuksen monet muodot ja sen yhteydet kestävyyskasvatukseen. Teoksessa H. Risku-Norja, E. Jeronen, S. Kurppa, M. Mikkola & A. Uitto (toim.), *Ruoka – opetuksen edellytys ja voimavara* (s. 27–37). Mikkeli: Helsingin Yliopisto, Ruralia-instituutti.
- Risku-Norja, H. (2016). Miten yhteiskunta muokkaa ruokatottumuksia. Teoksessa H. Mattila (toim.), *Vähemmän lihaa: kohti kestäväää ruokakulttuuria* (s. 149–172). Helsinki: Gaudeamus.
- Risku-Norja, H., Jeronen, E., Kurppa, S., Mikkola, M. & Uitto, A. (toim.) (2012). *Ruoka – oppimisen edellytys ja opetuksen voimavara*. Mikkeli: Helsingin Yliopisto, Ruralia-instituutti.
- Risku-Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. & Skinnari, J. (2010). *Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon*. Jokioinen: MTT.
- RKS. (2017). *Suuri Ihme – Rippikoulusuunnitelma 2017. Elämää Jumalan kasvojen edessä*. (Suomen ev-lut. kirkon julkaisuja 60. Kirkko ja toiminta). Helsinki: Kirkkohallitus.
- Ruusuvuori, J. (2010). Litteroijan muistilista. Teoksessa J. Ruusuvuori, P. Nikander & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 356–362). Tampere: Vastapaino.
- Ruusuvuori, J., Nikander, P. & Hyvärinen, M. (2010). Haastattelun analyysin vaiheet. Teoksessa J. Ruusuvuori, P. Nikander & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 9–38). Tampere: Vastapaino.
- Saari, R. (2012). Viimeinen ehtoollinen, leipä ja viini - kristillisen perinteen ja ruoan yhteydet. *Lääketieteellinen aikakauskirja Duodecim* 127(23), 2473–2477.
- Sarlio-Lähteenkorva, S. & Manninen, M. (2010). School meal and nutrition education in Finland. *Nutrition Bulletin* 35(2), 172–174.
- Schweitzer, F., Ilg, W. & Simojoki, H. (2010). *Confirmation work in Europe*. Gütersloh: Gütersloher Verlagshaus.
- Spain, V. (1999). How-tos for a wholesome camp menus: Planning healthy menus that campers will enjoy. *Camping Magazine*, 72(4), ss. 29–31.
- Suomen evankelis-luterilainen kirkko. (2018). *Seurakuntien jäsenmäärä 1999–2016*. Haettu 17.4.2019 osoitteesta <https://www.kirkontilastot.fi/viz?id=26>
- Syrjälä, L. & Numminen, M. (1988). *Tapaustutkimus kasvatustieteessä*. Oulun yliopiston kasvatustieteellisen tiedekunnan tutkimuksia 51.
- THL. (9.9.2019). *Kouluterveyskysely 2017 ja 2019*. Terveystieteen ja hyvinvoinnin laitos. Haettu 6.4.2020 osoitteesta https://sampo.thl.fi/pivot/prod/fi/ktk/ktk1/summary_perustulokset2?alue_0=87869&mittarit_0=200537&mittarit_1=200264&mittarit_2=199596&vuosi_0=v2017&ouluaste_0=161293#
- Thurber, C., Scanlin, M., Sheuler, L. & Henderson, K. (2007). Youth development outcomes of the camp experience: Evidence for multidimensional growth. *Journal of Youth and Adolescence* 36(3), s. 241–254.
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. (2018). *Laadullinen tutkimus ja sisällön analyysi*. Helsinki: Tammi.
- Tuominen, H. (2009). Onnistunut rippikoulu ja rippikoulunopettajien pedagoginen ajattelu. Teoksessa T. Innanen & K. Niemelä (toim.), *Rippikoulun todellisuus* (s. 146–166). Tampere: Kirkon tutkimuskeskus.
- Ueland, Ø. (2009). Meals and gender. Teoksessa H. L. Meiselman (toim.), *Meals in science and practice* (s. 92–101). Cambridge: Woodhead.
- Ventura, A., Anzman-Frasca, S. & Garst, B.A. (2014). Mealtimes in residential summer camps: What are camp staff doing to promote campers' healthy eating behaviors? *Journal of nutrition education and behavior*, 46(6), s. 491–498.

- VRN. (2014). *Terveyttä ruoasta! Suomalaiset ravitsemussuosituksset 2014*. Helsinki: Valtion ravitsemusneuvottelukunta.
- Warde, A. (1997). *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity culture*. Lontoo: Saga Publications.
- Waterhouse, J., Bailey, L., Tomlinson, F., Edwards, B., Atkinson, G. & Reilly, T. (2005). Food intake in healthy young adults: effects of time pressure and social factors. *Chronobiology International* 22(6), 1069–1092.
- Wouters, C. (2004). Changing regimes of manners and emotions: from disciplining to informalizing MLA (Modern Language Assoc.) Teoksessa S. Loyal & S. Quilley (toim.), *The sociology of Norbert Elias* (s. 193–211). New York: Cambridge University Press.

Liitteet

LIITE 1: Tiedote tutkimuksesta rippikoululaisten huoltajille.

Hei rippikoululaisen huoltaja!

Olen maisterivaiheen kotitalousopettajaopiskelija Helsingin yliopistosta. Teen Pro Gradu -tutkielmaani ruoasta rippileirillä, ja olen tulossa nuoresi rippileirille keräämään aineistoa tutkimustani varten. Tutkimuksen tekemisestä on sovittu [nimi poistettu] seurakunnan nuorisotoimen kanssa. Tutkimuksen tavoitteena on selvittää ruoan roolia rippileirillä, ja se keskittyy erityisesti ruoan saamiin merkityksiin ja ruokaan osana kestävyyskasvatusta.

Kerään leirin aikana aineistoa sekä haastatteluilla että havainnoimalla rippileirin toimintaa ruokaan liittyviin tilanteisiin keskittyen. Leiriläisten haastattelut ovat 30-40 minuuttia kestäviä ryhmäkeskusteluita, jotka järjestetään leirin ohjelman lomassa. Haastatteluai-neisto tallennetaan nauhoittamalla. Haastattelun myös seurakunnan työntekijöitä ja keittiöhenkilökuntaa. Haastattelujen lisäksi tallennan leirin ruokailuihin liittyviä tilanteita valokuvaamalla. Kuvat otetaan niin, että niissä ei näy kasvoja tai että niistä muulla tavoin voisi tunnistaa ketään.

Tutkimuksessa ei tule ilmi nuorten nimiä tai muita tietoja, joiden perusteella heidät voisi tunnistaa. Seurakunnan ja leirikeskuksen nimeä tai leirin tarkkaa ajankohtaa ei myöskään mainita tutkimuksessa. Gradun ja sen pohjalta mahdollisesti kirjoitettavien artikkelien valmistumisen jälkeen aineisto säilötään ilman tunnistetietoja mahdollisia jatkotutkimuksia varten.

Nuorten kanssa keskustellaan tutkimuksesta ja he tekevät itse lopullisen päätöksen siihen osallistumisesta. Tutkimuksesta voi jättäytyä pois missä vaiheessa tahansa ilmoittamalla siitä tutkijalle.

Pyydän teitä antamaan alla olevalla lomakkeella nuorellenne luvan osallistua tutkimukseen.

Jos haluatte lisää tietoa tutkimuksesta, minulle voi soittaa tai laittaa sähköpostia.

Ystävällisin terveisin,

Krista Lahtinen
[yhteystiedot poistettu]

Pro Gradu -tutkielman ohjaaja:
Mari Niva
Ruokakulttuurin professori
Kasvatustieteellinen tiedekunta
Helsingin Yliopisto

LUPA OSALLISTUA TUTKIMUKSEEN

Nuoren nimi

☐ SAA

☐ EI SAA

osallistua yllä mainitulla tavalla Krista Lahtisen [leirin nimi poistettu] -riippileirillä toteuttamaan tutkimukseen.

Päiväys ja huoltajan allekirjoitus sekä nimenselvennys

LIITE 2 Tiedote tutkimuksesta leirin henkilökunnalle

Hei!

Olen maisterivaiheen kotitalousopettajaopiskelija Helsingin yliopistosta. Teen Pro Gradu -tutkielmaani ruoasta rippileirillä, ja olen tulossa keräämään aineistoa tutkimustani varten [rippileirin nimi poistettu] -rippileirille.

Seurakuntien tekemä rippikoulutyö tavoittaa valtaosan maamme nuorista, ja näin ollen sillä on koulujen ohella ainutlaatuinen mahdollisuus vaikuttaa nuorten elämään ja asenteisiin. Leirillä ruokailutilanteet luovat erinomaisen tilaisuuden käsitellä kestävien valintojen tekemistä ja edistää Kirkkohallituksen rippikoulun tavoitteissa mainitsemaa kestävä elämäntavan ihannetta. Tutkimuksen tavoitteena on selvittää ruoan roolia rippileirillä. Tutkimukseni keskittyy erityisesti ruoan saamiin merkityksiin, ruokahuollon suunnittelun prosessiin ja ruokaan osana leirillä tapahtuvaa kestävyyskasvatusta.

Kerään leirin aikana aineistoa sekä haastatteluilla, että havainnoimalla rippileirin toimintaa ruokaan liittyviin tilanteisiin keskittyen. Tarkoitukseni on haastatella kaikkia rippileirin toteutukseen osallistuvia ryhmiä. Henkilökunnan haastattelut toteutetaan n. 40 minuuttia kestävinä ryhmä- tai yksilöhaastatteluina sen mukaan, mikä haastateltavien aikatauluun parhaiten sopii. Haastatteluaineisto tallennetaan nauhoittamalla.

Haastateltavien nimiä ei käy ilmi tutkimuksessa. Seurakunnan ja leirikeskuksen nimeä tai leirin tarkkaa ajankohtaa ei myöskään mainita tutkimuksessa. Haastatteluihin osallistuneen henkilöllisyys ei siis käy ilmi Gradustani, eikä ulkopuolinen voi tunnistaa ketään. Haastatteluista puhutaan tutkimuksessa ammattinimikkeellä tai muulla haastattelun yhteydessä sovitavalla tavalla. Gradun valmistumisen jälkeen anonymisoitu aineisto tallennetaan mahdollisia jatkotutkimuksia varten.

Tutkimuksesta voi jättäytyä pois missä vaiheessa tahansa ilmoittamalla siitä tutkijalle.

Vastaan mielelläni tutkimusta ja aineiston keräämistä koskeviin kysymyksiin. Parhaiten minut tavoittaa sähköpostilla osoitteesta [tutkijan sähköpostiosoite].

Terveisin,

Krista Lahtinen
[yhteystiedot poistettu]

Työn ohjaaja.
Mari Niva
Ruokakulttuurin professori
Kasvatustieteellinen tiedekunta
Helsingin Yliopisto